

Massamier La Mignarde

Tel : 04 68 91 64 55, fax : 04 68 91 44 10
e-mail : frantz.venes@massamier-la-mignarde.com

Domus Maximus 2005



Appellation :

AOC Minervois La Livinière

Cépages :

80% Syrah et 20% Grenache

Vinification : V

endanges manuelles en comportes puis longue macération pelliculaire (plus de 20 jours) avec contrôle des températures ; élevage en barriques neuves et d'un vin puis agrément 20 mois après les vendanges.

Dégustation :

La robe est très dense, d'une couleur profonde. Le nez développe une belle race, avec de la richesse et de la complexité mêlant des arômes de fruits rouges très mûrs, de garrigue et d'olives noires. La bouche est très puissante avec une matière très riche, et très mûre où s'expriment des notes de fruits rouges et d'olives noires accompagnant une finale interminable.

Commentaires :

Vin velouté et concentré qui accompagnera très bien une poêlée de ceps, confits et magrets de canard gras ou encore civet de chevreuil, lièvre à la royale et fromages.

Notes :

Millésime 98: 90/100 Wine Spectator et médaille de bronze à Macon. Millésime 99: Exceptionnel dans Vignobles & co mars 2002, guide Hubert 2002, liviné en novembre 2001, médaille d'argent Bruxelles 2002, revue Saveur juin 2002, prix des Vinalies 2002, 17/20 Guide Fleurus 2002 et 90/100 Wine Spectator juin 2003 et 90/100 Wine Advocate 25 octobre 2004. Millésime 00: RVF février 2003, médaille d'or Silènes 2003, médaille d'or Macon 2003, Guide Hachette 2004, 4 verres dans Terre de Vins, 95/100 Wine International février 2004, Meilleur vin rouge français toutes catégories et

Meilleur vin du monde dans sa catégorie (syrah-grenache-mourvèdre) à l'International Wine Challenge en septembre 2005. Millésime 01: Coup de cœur Livinage novembre 2003, Thuriès Magazine avril 2004, Guide Hubert 2005. Millésimes 02: Grand Prix d'excellence Vinalies 2005 Voir aussi la revue de presse