

Massamier La Mignarde

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

Tènement des Garouilhas



Tènement des Garouilhas 2004

Appellation :

AOC Minervois La Livinière

Cépages :

60% Syrah, 20% Grenache et 20% Carignan

Vinification :

Vendanges manuelles ; longue macération en grains entiers (20 jours) avec contrôle des températures ; lors du pressurage les jus de presse sont directement mis en barriques neuves. Fin de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique en barrique. Elevage dans les mêmes barriques pendant 18 mois.

Dégustation :

La robe est très dense, sa couleur profonde. Le nez développe puissance, richesse et complexité mêlant des arômes de fruits rouges très mûrs, de garrigue, de noix de coco et de figue. La bouche est riche avec une magnifique matière où s'exprime des notes de fruits rouges. La finale est très longue.

Commentaires :

Vin velouté, très fin, original par sa concentration ; a obtenu un 92/100 dans le Wine Advocate du 25 octobre 2004 (Robert Parker) pour le millésime 2001 ; peut très bien se boire en apéritif.