

DOMAINE
Massillan

Rouge Cerise

Appellation : IGP Saint-Guilhem le Désert

Cépages : Cabernet Franc (70%), Merlot (15%),
Syrah (15%)



Rendement : 55 hl/ha

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges mécaniques. Egrappage total. Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée. Elevage en cuve pendant 6 mois.



Note de dégustation : Belle robe brillante et soutenue aux reflets rubis. Nez flatteur où se mêlent la framboise et le chocolat, la fraise et la menthe poivrée. Bouche élégante avec des tanins fondus. Prédominance des notes de fruits rouges (framboise, fraise «Mara des Bois») et d'épices (poivre).



Accords : Idéal sur des viandes rouges et des volailles.

Température de service : entre 14°C et 16°C.



Garde : 1 à 7 ans

SCEA Domaine Massillan
D67 - 34920 LE CRES
+ 33 (0) 4 67 04 46 76
commercial@massillan.fr
www.domaine-massillan.fr

