



Massaya

MASSAYA GOLD RESERVE



CÉPAGE: cabernet sauvignon 50%, mourvèdre 40%, syrah 10%

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION: Réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, double tri, une première fois à la grappe suivie d'une seconde fois à la baie. Égrappage intégral, fermentation traditionnelle de 18 à 24 mois en barriques de chênes.

DEGUSTATION:

Œil: profonde et intense, avec un reflet rouge grenat

Nez: clair et puissant avec des parfums sous-bois

Bouche: vin charnu corsé aux arômes de bois de santal et d'encens. Un vin des plus élégants avec une longue finale persistante

Accompagne parfaitement de nombreux plats : fromages, légumes, viandes, grillades, gibiers, volailles.

ABV: 14.5%

GRAPE VARIETY: cabernet sauvignon 50%, mourvèdre 40%, syrah 10%

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: Made in our Tanaïl cellars. Manual harvest in crates, double sorting, a first time at the bunch followed by a second time at the bay. Full destemming, traditional fermentation from 18 to 24 months in oak barrels.

DEGUSTATION:

Eye: deep and intense, with a garnet red reflection

Nose: clear and powerful with aromas of undergrowth

Palate: full-bodied fleshy wine with aromas of sandalwood and incense. A most elegant wine with a long, lingering finish

Perfect with many dishes: cheeses, vegetables, meats, grilled meats, game, poultry.

ABV: 14.5%