



Massaya

MASSAYA LE COLOMBIER



CÉPAGE: grenache noir 35%, cinsault 35%,tempranillo 30%

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION: Réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, avec tri sur table à l'entrée au chai. Égrappé à 100 %. Fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuves inox.

DEGUSTATION:

Œil: rubis foncé

Nez: riches mais très élégants avec des notes de cerise griotte, de cassis et d'épices

Bouche: il est concentré et mûr, avec beaucoup de caractère parfumé, parme-violet, des tanins fins et une excellente longueur

Accompagne parfaitement de nombreux plats: apéritifs, fromages, légumes, viandes, grillades

ABV: 14.5%

GRAPE VARIETY: grenache noir 35%, cinsault 35%,tempranillo 30%

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: Made in our Tanaïl cellars. Manual harvest in crates, with sorting on the table at the cellar entrance. 100% destemmed. Traditional fermentation for 20 to 30 days in stainless steel tanks.

DEGUSTATION:

Eye: dark ruby

Nose: rich but very elegant with notes of morello cherry, blackcurrant and spices

Palate: it is concentrated and ripe, with lots of fragrant character, purple violet, fine tannins and excellent length

Perfect with many dishes: aperitifs, cheeses, vegetables, meats, grilled meats

ABV: 14.5%