



Au cœur du **Minervois**, le domaine de Massiac étend ses vignes sur un coteau méditerranéen. Sculpté par le vent et gorgé de soleil, ce terroir offre des vins naturellement riches et structurés. La terre blonde y est filtrante et bien drainée favorisant des baies concentrées et particulièrement aromatiques.



CUVÉE SENTINELLE :

Appellation : MINERVOIS

Assemblage : 70% Syrah, 30% Grenache

Degré alcoolique : 14% vol

Age des vignes : 4 – 20 ans

Exposition vent : Nord-ouest (Cers)

Exposition des coteaux : Ouest

Sol : Grès, calcaire, limono-argilo-sableux

Rendement : 45 hl/ha

Suggestion de la maison : Onglet de bœuf aux sarments de vigne

Mis en bouteille à la propriété

Souple & Épicé

Griotte

Cassis

Anis

Réglisse

Thym

