



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.



« POURQUOI PAS ? » Rosé :

Appellation : IGP OC

Assemblage : 80% Grenache, 20% Syrah

Degré alcoolique : 12,5% vol

Age des vignes : 8 – 22 ans

Exposition vent : Nord-ouest (Cers)

Exposition des coteaux : Nord / Sud

Sol : Calcaire, limono-argilo-sableux

Rendement : 75 hl/ha

Suggestion de la maison : Tartare de saumon, aneth et sésame

Mis en bouteille à la propriété

Vif & Fruité
Framboise
Grenade
Groseille
Pamplemousse
Fruits de la passion

