



LE DOMAINE

Vignoble familial de la famille REBOUL depuis plusieurs générations, le Domaine Massillan se situe sur la commune de Teyran, entre Méditerranée et Pic Saint Loup (à une dizaine de km au Nord-est de Montpellier). Les quarante hectares de vignes s'étendent sur des terres argilo-calcaires, sous les influences méditerranéennes et continentales qui donnent aux vins du domaine, labellisés « Vin de Pays d'Oc », toute leur personnalité.

Attentif à la qualité de nos produits, nous apportons le plus grand soin à toutes les étapes, de la culture de la vigne à la vinification. Nous respectons simplement la vigne pour qu'elle nous rende ce qu'elle a de meilleur.

Dans cette véritable oasis de verdure proche de l'agglomération Montpelliéraine, nous vous proposons un cadre de vente et de consommation d'exception qui s'applique à respecter la qualité de l'accueil, de la convivialité, de l'authenticité, pour vous satisfaire et vous offrir plus que vous n'espérez.

Venez découvrir notre site exceptionnel...



LES VINS : Vins de Pays d'Oc

Domaine Massillan Rouge : LA CUVÉE DU NAUTILE

Cépage : Merlot, Cabernet-Sauvignon

Dégustation : Nez puissant et complexe, sur la réglisse et la vanille, avec des notes de mûre et de fraise écrasée. Belle attaque en bouche, beaucoup de volume, puissant, rond avec des tannins soyeux. Finale longue sur les fruits noirs et rouges épices douces et menthol.

Vinification : 1 mois de macération, 10 mois d'élevage en fût de chêne

Service : *chambré, sur des viandes en sauces, civets, gibiers, fromages de caractère. 7 à 8 ans de garde*



Domaine Massillan Rosé

Cépage : Grenache, Cabernet-Sauvignon

Dégustation : Nez complexe portant sur des petits fruits rouges et des fleurs blanches comme l'acacia. En bouche, fraîcheur, finesse et douceur. Finale sur les fruits rouges, un peu florale.

Vinification : Pressurage lent, débouillage à froid.

Service : *entre 10 et 12°C, sur des entrées, grillades, quiches et pizza.*



Domaine Massillan Rouge : MERLOT

Cépage : Merlot

Dégustation : Nez très fruité avec des notes de cerises et d'épices douces.

En bouche bon équilibre, fraîcheur et tannins doux. Finale longue, ronde et douce avec cerise, fruits noirs (mûres) et épices douces.

Vinification : Vin issu de jus de goutte, macération 1 semaine

Service : *entre 16 et 18°C, sur des quiches, pizzas, viandes rouges et blanches, grillades.*



Domaine Massillan Blanc : CHARDONNAY

Cépage : Chardonnay

Dégustation : Nez intense et complexe, arômes de pêche blanche et d'ananas avec des notes de viennoiseries. En bouche, fraîcheur, finesse, et une certaine rondeur. Finale longue avec les mêmes arômes qu'au nez.

Vinification : Pressurage lent, débouillage à froid.

Service : *à 12°C, en apéritif, sur des entrées, poissons grillés ou en sauces, fromages doux.*



Domaine Massillan Rouge : CABERNET SAUVIGNON

Cépage : Cabernet Sauvignon

Dégustation : Nez intense et complexe, sur les fruits noirs (cassis, mûre) et quelques fruits rouges comme la fraise, des notes d'épices douces. En bouche, puissant, structuré, rond, avec des tannins présents mais soyeux. Une finale longue, cassis, mûre, épices, presque poivre.

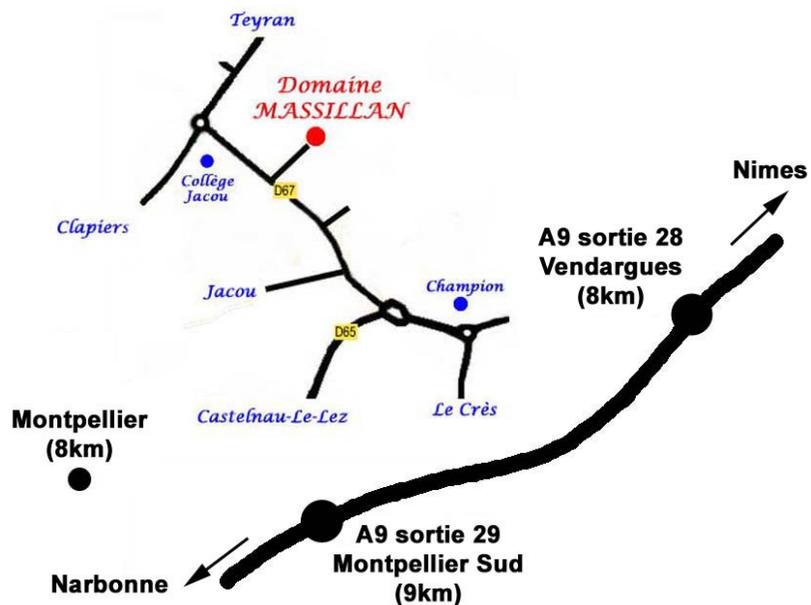
Vinification : Vin issu de jus de goutte, saignée, macération 1 mois

Service : *chambré sur des viandes en sauces, civets, gibiers, fromages de caractère.*



Vente de produits divers au caveau
Accueil de groupe
Dégustation de vin et visite de la cave
Location d'une salle de 300 m² (Mariages, baptêmes, séminaires...)

Coordonnées GPS : 43°40'06 N, 3°55'08 E
Autoroute A9 direction Narbonne - Sortie 28 Vendargues –
Suivre Millau, puis Jacou, Teyran et Domaine Massillan
Autoroute A9 direction Nîmes – Sortie 29 Montpellier Sud –
Suivre Millénaire, puis Castelnau-le-Lez,
Le Crès, Jacou, Teyran et Domaine Massillan



Domaine Massillan
Lieu-dit Carteirades, 34820 Teyran
Jean-Marie REBOUL Père et Fils
Tel : 04 67 04 46 76 - Fax : 04 67 04 49 83 - Port : 06 86 91 15 98
www.massillan.fr - Email : contact@massillan.fr



Ne pas jeter sur la voie publique



Un vignoble au cœur du Languedoc....