

Mas Granier

CAMP DE L'OSTE

AOC LANGUEDOC-SOMMIÈRES



2018

COMPLEXE

CEPAGES

Syrah, Mourvèdre, Grenache

TERROIR

AOC LANGUEDOC-SOMMIÈRES

Terroir le plus oriental du Languedoc.
Sol éboulis calcaires, calcaire dur
pour la Syrah.

VINIFICATION

Macération traditionnelle
Elevage 18 mois en fûts de chêne de
300 litres

DEGUSTATION

Belle robe rouge profond.
Au premier nez, notes grillées, moka,
fruits confits et olive noire.
Bouche ronde, charnue et fraîche.
Boisé bien fondu.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes en sauce, canette farcie,
desserts au chocolat.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 À 18 °C.

POTENTIEL DE GARDE

7 À 10 ANS

