

Mas Granier

LES GRÈS

AOC LANGUEDOC-SOMMIÈRES



2019

GASTRONOMIQUE

CEPAGES

Syrah, Mourvèdre, Grenache

TERROIR

Sol argilo-calcaire, avec présence de cailloutis

VINIFICATION

Macération traditionnelle
Elevage 12 mois en fûts de chêne de 300 litres

DEGUSTATION

Belle robe noire aux reflets violette.
Nez fruits rouges compotés avec des notes vanillées.
Bouche équilibrée, longue et d'une belle richesse.

ACCORDS METS ET VINS

Gigot d'agneau, magrets de canard grillés, desserts au chocolat.

SERVICE

Température de dégustation
16 à 18 °C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 7 ans

