

Mas Granier

MORRASTEL

VIN DE FRANCE

RARE

CEPAGES

Morrastel

TERROIR

Sol argilo-calcaire, avec présence de cailloutis
Vendange manuelle

VINIFICATION

Macération longue de 2 semaines
Elevage de 18 mois en fût de chêne de 300 litres

DEGUSTATION

Robe rouge sombre..
Nez marqué par des notes de cerise, de noisette grillée et de poivre blanc.
Attaque en bouche fraîche, longue avec une belle rondeur et un élevage subtil.

ACCORDS METS ET VINS

Côtes de bœuf, agneau de 7 heures.



2018

SERVICE
Température de
dégustation 8 à 10 °C.

