

Mas Granier

LES GRÈS



AOC LANGUEDOC-SOMMIÈRES

ELEGANCE



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.

2023

SERVICE
Température de
dégustation 16 à 18 °C.



Mas Granier

LES GRES

AOC LANGUEDOC-SOMMIERES



ELEGANCE



GRAPE VARIETIES

Syrah, Mourvèdre, Grenache

TERROIR

Clay-limestone soil with the presence of pebbles

WINEMAKING

Traditional maceration
Aging for 12 months in 300-liter oak barrels.

TASTING

Beautiful black color with purple highlights.
Nose of stewed red fruits with vanilla notes.
Balanced palate, long and with great richness.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Leg of lamb, grilled duck breasts, chocolate desserts.

2023

SERVING
Tasting temperature
16 à 18 °C.

