

Mas Granier

JÉRICHOU

PAYS D'OC



EPICÉ

CEPAGES

Sol argilo-calcaire, avec présence de galets

TERROIR

Récolte manuelle, vinification grappes entières

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, contrôle des températures à 18°-20°.

DEGUSTATION

Couleur rouge grenat. Premier nez intense de garrigue, menthol. Suivent des notes de fruits rouges et de cire. La bouche est concentrée. On y retrouve des arômes de fruits rouges et d'olive noire. Les tanins sont agréables et la finale réglissée.

ACCORDS METS ET VINS

Gigots d'agneau, magrets de canard, viande en sauce, curry et plats épicés.

SERVICE

Température de dégustation 16 à 18 °C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

2019

