

Mas Granier

CAMP DE L'OSTE AOC LANGUEDOC-SOMMIERES

COMPLEXE



CEPAGES

Syrah, Mourvèdre, grenache

TERROIR

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.

2019

SERVICE
Température de
dégustation 16 à 18 °C.

