

# 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.

2020

SERVICE  
Température de  
dégustation 16 à 18 °C.

