

Les Marnes

Languedoc



2021

Gastronomique

CEPAGES

Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

TERROIR

AOC LANGUEDOC

Sol argilo-calcaire, marnes et défriches de garrigue

VINIFICATION

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

Roussanne et Viognier élevés en fût.

DEGUSTATION

Très belle robe jaune clair avec des reflets verts. Joli nez aux arômes de fleurs blanches et de fruits secs.

Très bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et de fruits et une finale légèrement boisée..

ACCORDS METS ET VINS

Médallions de lotte en sauce blanche, foie gras, Curry de Porc

SERVICE

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

Noté 17/20 sur Terre de Vins

Guide Hachette 2018 : 2 **, Coup de coeur millésime 2016

Concours Vignerons Indépendants Médaille d'argent Millésime 2013

Concours des Grands vins du Languedoc : Grande Médaille d'or Millésime 2012

Vignoble en conversion en agriculture biologique depuis 2018

Mas Montel-Mas Granier – 2 chemin du mas Montel – 30250 Aspères – +33 4 66 80 01 21 – contact@masgranier.com – www.masmontel.fr

