

# Mas Granier

## LES MARNES

AOC LANGUEDOC

---



2020

### GASTRONOMIQUE

#### CEPAGES

Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

#### TERROIR

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

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

#### SERVICE

Température de dégustation 8 à 10 °C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

