

Mas Granier

LES MARNES

AOC LANGUEDOC

GASTRONOMIQUE

CEPAGES

Roussanne, Grenache Blanc, Viognier, Vermentino

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

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



2024

SERVICE
Température de
dégustation 8 à 10 °C.

