

# 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**

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

SERVICE  
Température de  
dégustation 8 à 10 °C.



2024

