

# Mas Granier

## LES GRÈS

AOC LANGUEDOC-SOMMIÈRES

---



ELEGANCE

### CEPAGES

Syrah, Mourvèdre, grenache

### TERROIR

Sol argilo-calcaire, avec présence de cailloutis

### VINIFICATION

Macération traditionnelle  
Elevage 12 mois en fûts de chêne de 300 litres.

### DEGUSTATION

Belle robe noire aux reflets violette.  
Nez fruits rouges compotés avec des notes vanillées.  
Bouche équilibrée, longue et d'une belle richesse.

### ACCORDS METS ET VINS

Gigot d'agneau, magrets de canard grillés, desserts au chocolat.

2020

SERVICE  
Température de  
dégustation 16 à 18 °C.

