Mas Granier
La Clémence - rouge



Le domaine du Mas Granier est situé sur un côteau du petit village d'Aspères prés de Sommières dans le département du gard. Marcel Granier, homme paasionné et grand humaniste n'a qu'un objectif : faire du vin pour tous, pour tous les goûts et toutes les bourses. Dominique et Jean-Philippe, deux de ses 8 enfants , viennent le seconder à partir de 1992. Ils élaborent peu à peu une large gamme de vins, du plus simple au plus complexe, sans jamais perdre de vue les valeurs transmises par leur père.

TERROIR : AOP Languedoc 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache.

VINIFICATION : la vinification mise sur l'expression naturelle du fruit et la fraîcheur, avec une extraction douce. Macération traditionnelle.
Élevage en foudre de chêne.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal de viandes rouges grillées, volaille rôtie, brochettes, burger maison ou une planche de charcuterie.

GARDE : 5 à 7 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge cerise. Premier nez aromatique, fraise, cerise, quelques notes épicées. Bouche très ronde, d'une belle longueur, fruitée, finale réglissée.