Mas Granier
Les Grès - 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 : AOC Languedoc Sommières 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, mourvèdre, grenache.

VINIFICATION : Macération traditionnelle.
Élevage 18 mois en fûts de chêne de 300 litres.

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

ACCORDS METS ET VIN : Compagnon idéal d'un gigot d'agneau ou de magrets de canard grillés.

GARDE : Vin gastronomique de garde.

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