# Mas Granier
## Les Marnes - blanc




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 14% vol 75cl.

**CÉPAGE(S)** : 70% roussanne, 20% grenache blanc, 10% viognier.

**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 8 et 10°C.

**ACCORDS METS ET VIN** : Compagnon idéal de pélardons des Cévennes, médaillons de foie gras, poissons en sauce.

**GARDE** : 5 à 7 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** 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.