



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS GRANIER

● Camp de l'Oste



Robe : Rouge profond

Nez : notes grillées, moka, fruits confits et olive noire

Bouche : ronde, charnue et fraîche, boisé bien fondu.

Gastronomie : Viandes en sauce, canette farcie

Garde : 5 à 10 ans

Service : 16°-18°C

Appellation

AOP Languedoc Sommières

Cépage(s)

Syrah - Grenache - Mourvèdre

Sol(s)

Sol éblouis calcaires.

Viticulture

40 ha de vignes

En conversion bio

Vinification et élevage

Elevage en fût de 18 mois