Mas Granier

LES MARNES

AOC LANGUEDOC

2020

GASTRONOMIQUE

CEPAGES
Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

TERROIR
Sol argilo-calcaire, marnes et défriches de garrigue

VINIFICATION
Pressurage pneumatique, contrôle des températures à 18°-20°.
Roussanne et Viognier élevés en fût.

DEGUSTATION
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 et une finale légèrement boisée..

ACCORDS METS ET VINS
Médaillons de lotte en sauce blanche, foie gras, Curry de Porc

SERVICE
Température de dégustation 8 à 10 °C.
POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans

Retour vers le site

Mas Granier – 2 chemin du mas Montel – 30250 Aspères – +33 4 66 80 01 21 – contact@masgranier.com – www.masmontel.fr