



Appellation : AOP Languedoc

Dénomination : La Clémence.

Le domaine : Mas Granier.

C'est en 1945 que Marcel Granier fait l'acquisition du Mas Montel, lieu empreint de la « culture » du vin depuis le IXe siècle. Cet homme passionné et grand humaniste sans le savoir 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.

Le premier, économiste et homme de terrain, le second œnologue, jouent de leur complémentarité. 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.

Nous trouvons sur le terroir de Sommières, des sols argilo calcaires, des terres blanches, des terres rouges et des défriches de garrigue.

Les 40 hectares de vignes cultivés sur des sols spécifiques et de nature très variée sont à l'origine de l'élaboration de cuvées très typées.

Le terroir : Argilo-calcaire.

Les Cépages : 60 % Syrah 40 % Grenache.

Elevage : en foudre de chêne de Russie.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Robe rouge cerise. Premier nez aromatique, fraise, cerise, quelques notes épicées. Bouche très ronde, d'une belle longueur, fruitée, finale réglissée. Viandes rouges grillées, volaille rôtie.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.