



Appellation : AOP Languedoc Sommières

Dénomination : Les Grès.

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 : 70 % Syrah 20 % Mourvèdre 10 % Grenache.

Elevage : de 12 mois en fûts de chêne.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Belle robe noire aux reflets violette. Nez fruits rouges compotés avec des notes vanillées. Bouche équilibrée, longue et d'une belle richesse. Vin gastronomique et de garde.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.