

MAS GRANIER

Vin d'une Nuit



Couleur : Rosé

Cépages : 34% Syrah, 33% Grenache et 33% Cinsault

Millésime : 2025

Prix indicatif : 7,50€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle, puis macération pelliculaire pendant une nuit.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 880 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rosée, soutenue et limpide

Nez : Intense de petits fruits rouges

Bouche : Fraîche et gourmande

SERVICE

Température : 8-10°C

Accords mets et vins : Apéritif, pizza, charcuterie, grillades

Conditionnement : 75 cl

