

Tarif Associé 2021

TERRA HOMINIS
créateur de vignobles en copropriété

Mas Granier – AOP Languedoc-Sommières

Les cuvées Sommières



Camp de l'Oste - 2018

*Camp de l'Oste, ou Champ de l'invité,
en patois...*

Cuvée Sommières complexe et raffinée, assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache, issus d'un sol d'éboulis calcaires, calcaire dur pour la Syrah. Elevé 18 mois en fûts de chêne il offre un premier nez aux notes grillées. Ses tanins sont délicats. C'est un vin de garde à déguster avec une côte de bœuf.

	Tarif public
75 cl	18 €
150 cl	40 €

	Tarif associé
	14,40 €
	32 €



Les Grès - 2018

Assemblage de Syrah, Mourvèdre, Grenache cultivés sur un sol argilo-calcaire, avec présence de cailloutis. Elevé 12 mois en fûts de chêne, son nez fruits rouges comptés avec des notes vanillées, sa bouche équilibrée vous séduiront. Délicieux avec des magrets de canard grillés.

	Tarif public
75 cl	12 €
150 cl	26 €

	Tarif associé
	9,60 €
	20,80 €

Les cuvées Languedoc

Les Marnes - 2019

« S'il fallait choisir un vin, ce serait celui-ci ! »



Cuvée phare du Domaine, assemblage de Roussanne, Grenache Blanc, Viognier, sol argilo-calcaire de marnes et de défriches de garrigue. Elevé 6 mois en fût, ce vin est équilibré, frais en bouche, avec une finale légèrement boisée... A déguster avec poissons, viandes blanches à la crème, fromages doux...

	Tarif public	Tarif associé
75 cl	10,50 €	8,40 €
150 cl	23 €	18,40 €

Parenthèse - 2019



Un rosé fin et subtil aux notes florales et exotiques. Assemblage de Syrah, Grenache, Counoise, issus d'un terroir argilo-calcaire. L'attaque en bouche est fraîche. Suivent des notes fruitées, de la rondeur et une belle longueur. Délicieux à l'apéritif ou avec des poissons fumés.

	Tarif public	Tarif associé
75 cl	8,50 €	6,80 €

La Clémence - 2018



Assemblage de Syrah et Grenache issus d'un sol argilo-calcaire, avec présence de cailloutis. Sa bouche très ronde, gourmande, d'une belle longueur avec une finale réglissée s'accorde avec des plateaux de charcuterie, des fromages...

	Tarif public	Tarif associé
75 cl	8 €	6,40 €

Morristel - 2018

Issu d'un cépage tombé dans l'oubli puis réimplanté au Domaine, cette cuvée, en quantité très limitée est rare et confidentielle.

Le nez est marqué par des notes de cerise, de noisette grillée et de poivre blanc. Le déroulé en bouche commence par une attaque fraîche, une belle rondeur, un boisé subtil et raffiné avec un joli grain de tanin.

Ce vin surprendra vos papilles par sa typicité rare et unique.

La cuvée d'exception

	Tarif public	Tarif associé
1 x 75 cl	42 €	33,60 €
2 x 75 cl	82 €	65,60 €
3 x 75 cl	120 €	96 €

(Vendu dans un coffret bois)



Tarif Associé 2021

TERRA HOMINIS
créateur de vignobles en copropriété

Mas Montel – IGP Pays d’Oc

Les cuvées plaisir

Bouquet de Blancs - 2019



Assemblage de Grenache Blanc, Vermentino, Viognier, Muscat. L'attaque en bouche est fraîche, suivent notes de fruit de la passion, d'ananas, de lilas et de jasmin. C'est le vin que l'on déguste au comptoir avec les copains, accompagné de quelques huîtres.

75 cl Tarif public 6,50 € **Tarif associé 5,20 €**

Vin d'une Nuit - 2020



Assemblage de Syrah et Grenache, il a un nez intense de fruits rouges (fraises écrasées, cassis) ; sa bouche est fraîche, longue et gourmande. Le rosé traditionnel du Mas Montel, il accompagne à merveille les grillades.

75 cl Tarif public 6 € **Tarif associé 4,80 €**

Psalmodi - 2018



C'est la cuvée la plus ancienne du Domaine. Assemblage de Syrah et Grenache, il a un fruits avec des notes de menthol et garrigue. Il accompagne très bien viandes blanches, grillades et charcuterie

75 cl Tarif public 6 € **Tarif associé 4,80 €**

La cuvée atypique

Jéricho - 2018



C'est le vin de fêtes, vendangé à la main entre amis, qui doit son nom à la signature des accords de Jéricho, date de la 1ere vendange de cette cuvée. Assemblage de Syrah et Grenache, récolté manuellement et vinifié en grappes entières. Son premier nez est intense, garrigue, menthol, notes de fruits rouges, de cire et d'olive noire. Il accompagne des mets épicés et exotiques.

75 cl Tarif public 9 € **Tarif associé 7,20 €**



Mas Granier
2, chemin du Mas Montel
30250 Aspères



Christel et Cécile vous répondent au
04 66 80 01 21
contact@masmontel.fr

www.masmontel.fr

www.masgranierlaboutique.com

Retrouvez-nous !





Bon de commande 2021

Associés



Vos coordonnées

Nom/Prénom

Adresse

téléphone

Mail

Cuvées	Prix public TTC	Prix associé TTC	Quantité	Total TTC
Morastel - 2018 cuvée limitée rouge				
1 bouteille (+ coffret bois)	42	33,60		
2 bouteilles (+ coffret bois)	82	65,60		
3 bouteilles (+ coffret bois)	120	96		
Camp de l'Oste - 2017 - AOP Sommières – rouge	18	14,40		
Magnum	40	32		
Les Grès - 2018 - AOP Sommières – rouge	12	9,60		
Magnum	26	20,80		
La Clémence - 2018 - AOP Languedoc - rouge	8	6,40		
Parenthèse - 2019 - AOP Languedoc – rosé	8,50	6,80		
Magnum	19	15,20		
Les Marnes - 2019 - AOP Languedoc – blanc	10,50	8,40		
Magnum	23	18,40		
Bouquet de Blancs - 2019 - IGP Oc - blanc	6,50	5,20		
Vin d'une Nuit - 2020 - IGP Oc - rosé	6	4,80		
Psalmodi - 2018 - IGP Oc - rouge	6	4,80		
Jéricho - 2018 - IGP Oc - rouge	9	7,20		
TOTAL				
PORT				
TOTAL				

Nos millésimes sont susceptibles de changer dans le temps....

Je souhaite recevoir votre newsletter

Frais de port (France métropolitaine)

6 bouteilles	20 €
12 bouteilles	25 €
18 - 24 bouteilles	35 €
30 - 54 bouteilles	40 €
60 bouteilles et plus	offert

Règlement possible

- **A distance** en appelant au 04 66 80 01 21
- **Par virement**
IBAN FR76 1350 6100 0005 8332 0500 140
BIC AGRIFRPP835
- Ou sur notre **boutique en ligne**
www.masgranierlaboutique.com
avec votre code associé TERRAHOMINIS
- **Par chèque** à l'ordre de « EARL Granier »
2 chemin du Mas Montel
30250 Aspères