



A l'ombre du figuier 2022 AOC Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO01 - Qualité France

*Notre joli figuier du bout de
la vigne prodigue son
ombre aux vendangeurs en
pause tout en leur offrant
ses fruits.*

*Vin de l'été, vin des
copains et des fêtes
décontractées, "à l'
ombre du figuier" est le
vin plaisir par excellence.
Petit prix et bel équilibre,
son seul défaut est de se
boire trop facilement...*



Nature du sol : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

Cépages : Cinsault (50%), Grenache (40%), Syrah (5%) et Mourvèdre (5%)

Vinification : fermentation traditionnelle, macération de 10 à 15 jours selon cépage

Vieillessement : 6 mois en cuve

Robe : rouge violacée, brillante

Nez : fruits rouges (cerise), bâton de réglisse, très poivré, une touche de mûre en finale

Bouche : croquante, acidulée, charnue et désaltérante

Potentiel de garde : prêt à boire dès maintenant, sa structure lui permet de se conserver quelques années

Accord : facile à boire, ce vin s'accorde avec tous les repas. Accompagne aussi bien viandes blanches et rouges qu'entrées et même poissons. Idéal pour les beaux jours : grillades, tapas, apéros dinatoires

Conditionnement : carton 6 bouteilles bordelaises couchées

14 % vol.

Température de service : 16°

Sarl VINS AVENTURE

Amandine, Isabelle et Jean-Pierre VENTURE - 34150 ANIANE

Tél/Fax : 04 67 57 37 99 Port : 06 82 19 36 56

Mail : mas.seranne@wanadoo.fr

Site : www.mas-seranne.com