



MAS DE LA SERANNE  
Route de Puéchabon  
34150 ANIANE  
04 67 57 37 99  
Mail : [venture@mas-seranne.com](mailto:venture@mas-seranne.com)  
<https://mas-seranne.com>



## LE CLOS DES IMMORTELLLES – 2022

AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Nos vignes sont adossées  
à la garrigue où  
poussent de  
nombreuses fleurs  
sauvages, dont les  
immortelles qui  
fleurissent en mai. Elles  
sont souvent bordées  
de murets de pierres  
sèches qui délimitaient  
les parcelles et  
permettaient  
d'entasser les cailloux  
enlevés des vignes.*



**Nature du sol :** Terrasses anciennes de l'Hérault, cailloutis de bas de pente, marnes jaunes

**Cépages :** syrah (25%), cinsault (25%), mourvèdre (20%), grenache (20%) et carignan (10%)

**Vinification :** fermentation traditionnelle et longue macération

**Élevage :** 13 mois en fûts de chêne Allier et Centre, de 1 à 3 vins

**Robe :** rouge pourpre, reflets violacés

**Nez :** complexe de moka, zan, épices douces. Beaucoup d'éclat : notes de thym, poivre blanc et cassis.

**Bouche :** charnue, confite, fruitée et notes épicées

**Potentiel de garde :** prêt à boire dès aujourd'hui après l'avoir carafé ; atteindra sa plénitude d'ici 1 an ou 2 pour la conserver plus de 5 ans

**Accord :** parfait pour accompagner viandes relevées ou en sauce, gibiers, daubes, tajine d'agneau, certains fromages

**Conditionnement :** carton de 6 bouteilles bourguignonnes, 2X3 couchées

**14,5 % vol.**

**Température de service :** 16-17°