



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>



## SOUS LES MICOCOULIERS - 2023

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Rosé caractéristique  
par sa puissance  
aromatique et sa  
rondeur en bouche*



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

**Cépages :** mourvèdre (83%), cinsault (17%)

**Vinification :** pressurage direct de mourvèdre et cinsault

**Elevage :** 5 mois en cuve

**Robe :** rose aux reflets peau de pêche

**Nez :** notes de petits fruits rouges, groseille, fraise des bois

**Bouche :** fraîche et désaltérante

**Accord :** apéritif ou grillades estivales

**Conditionnement :** carton 6 bouteilles debout

**12 % vol.**

**Température de service :** 10 à 12°. Surtout ne pas servir trop frais pour apprécier tous ses arômes