

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>

*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,  
"A L'ombre du figuier"  
est le vin plaisir par  
excellence.  
Petit prix et bel  
équilibre, son seul  
défaut est de se boire  
trop facilement...*



## A L'OMBRE DU FIGUIER - 2023

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

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

**Cépages :** cinsault (40%), syrah (30%), grenache (20%), mourvèdre (10%)

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

**Elevage :** 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 de 6 bouteilles bordelaises debout

14 % vol.

Température de service : 16°