

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

*Depuis notre première
récolte, cette cuvée a
toujours été
caractérisée par des
arômes de griottes à
l'eau de vie. Elle s'est
naturellement appelée
"les griottiers" comme
les cerisiers sauvages
qui poussent près de
notre vigne de
grenache.*



LES GRIOTTIERS - 2023

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : argilo-calcaire, marnes jaunes et terrasses anciennes de l'Hérault

Cépages : grenache (40%), cinsault (20%), carignan (10%), mourvèdre (10%), syrah (10%), murrastel (5%), counoise (5%)

Vinification : fermentation traditionnelle, macération de 3 à 5 semaines

Elevage : 13 mois en cuve

Robe : rouge pourpre aux reflets violacés

Nez : notes de confiture de fraise et de cerise

Bouche : charnue, très gourmande sur la fraise des bois, la grenade, le chocolat au lait.

Potentiel de garde : prêt à boire dès maintenant, sa structure lui permet de se conserver quelques années (5 ans)

Accord : accompagne parfaitement toutes les viandes, les plats sucrés-salés, les tajines

Conditionnement : carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

14,5 % vol.

Température de service : 16-17° - Carafes avant dégustation