

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>

*Nous avons donné à  
cette cuvée les prénoms  
de nos ancêtres  
vignerons, grand-oncle et  
grand-père respectifs.  
Mourvèdre et Syrah sont  
issus de terrasses  
anciennes de l' Hérault, le  
Carignan de terrasses très  
pauvres de l' ère tertiaire ;  
tous ces terroirs sont  
caractérisés par la  
présence importante de  
galets roulés et par de  
petits rendements  
(25 hl/ha) qui font naître un  
vin puissant et élégant.*



## ANTONIN ET LOUIS - 2022

AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

**Nature du sol :** argilo-calcaire

**Cépages :** syrah (40%), mourvèdre (30%), morrastel (20%), 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 aux reflets violacés

**Nez :** Nez fumé « typé » (tapenade, zan, cassis, fève de cacao).

**Bouche :** charnue, élégante, tanins harmonieux, souples, soutenus par une longue finale fraîche et mentholée

**Accord :** parfait pour accompagner une côte de bœuf, gibiers

**Conditionnement :** carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

**14,5 % vol.**

**Température de service :** 16-17°