



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>



*Agées de plus de 40 ans,  
nos vignes de Cinsault  
nous offrent des vins  
fins et gourmands aux  
notes florales et épicées*



## Cinsault - 2023

IGP Saint Guilhem le Désert

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

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

**Cépages :** 100% cinsault

**Vinification :** fermentation traditionnelle en cuve

**Elevage :** 5 mois en cuve

**Robe :** rouge violacée, brillante

**Nez :** gourmand, fruits rouges

**Bouche :** confiture de fruits rouges, poivre blanc, bâton de réglisse

**Potentiel de garde :** prêt à boire dès maintenant, peut se conserver quelques années

**Accord :** s'accorde parfaitement avec tous les plats. Peut être servi en apéritif avec des tapas et une assiette de charcuterie et de fromages.

**Conditionnement :** carton de 6 bouteilles bordelaises debout

**14,5 % vol.**

**Température de service :** 16°