



MAS DE LA SERANNE

Route de Puéchabon

34150 ANIANE

04 67 57 37 99

Mail : venture@mas-seranne.com

<https://mas-seranne.com>

*Rêvez et imaginez les
îles grecques...
Originaires de l'île de
Santorin, l'assyrτικο est
un vieux cépage grec qui
s'est très bien adapté à
notre terroir. Il apporte
fraîcheur et finesse au
vin.*



Assyrτικο- 2024

IGP Saint Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : cailloutis calcaires

Cépages : 100% assyrτικο

Vinification : pressurage direct des raisins ;
fermentation à basse température

Elevage : 5 mois en cuve

Robe : jolie robe brillante aux reflets dorés

Nez : nez très expressif, sur un registre floral, épicé,
et zestes d'agrumes

Bouche : droite, belle tension, finale salivante.
Fraîcheur aromatique et gustative

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

Accord : si vous voulez voyager en Grèce, il
s'accordera avec des spécialités comme le tzatziki,
les souvlaki (brochettes de viandes blanches grillées
et marinées avec de l'huile d'olive, du citron et
herbes aromatiques).

Sinon, en apéritif avec des coquillages, poissons ou
en dessert avec une tarte citron meringuée.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles
bourguignonnes, 2X3 couchées

12 % vol.

Température de service : 12°