



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>

*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°