



MAS DE LA SERANNE

Route de Puéchabon

34150 ANIANE

04 67 57 37 99

Mail : venture@mas-seranne.com

<https://mas-seranne.com>



Counoise - 2024

IGP Saint Guilhem le Désert - Cité d'Aniane

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*La Counoise, originaire
de Provence, se plaît sur
les côteaux chauds et
caillouteux de notre
parcelle des «Brousses »*

Nature du sol : cailloutis calcaires

Cépages : 100% counoise

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve

Elevage : 5 mois en cuve

Robe : rouge violacée, brillante

Nez : belle expression de ce cépage, sur un registre
de fleurs d'épices douces et de menthol

Bouche : bouche riche, fruitée, et tonique à la fois,
bel équilibre.

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

Accord : s'accorde parfaitement avec tous les plats.
Son caractère original peut également accompagner
la cuisine du monde.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles
bourguignonnes, 2X3 couchées

14,5 % vol.

Température de service : 16°

