



MAS DE LA SERANNE
Route de Puéchabon
34150 ANIANE
04 67 57 37 99
Mail : venture@mas-seranne.com
<https://mas-seranne.com>



ANTONIN ET LOUIS - 2022

AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*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.*



Nature du sol : argilo-calcaire

Cépages : syrah (40%), mourvèdre (30%), carignan (20%),
morrastel (10%)

Vinification : fermentation traditionnelle et longue
macération

Elevage : 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°