

MAS DE LA SERANNE
Route de Puéchabon
34150 ANIANE
04 67 57 37 99
06 78 39 00 84
venture@mas-seranne.com
www.mas-seranne.com

Newsletter 2025

Un nouveau cycle végétal s'achève, pour laisser place à un nouveau millésime.

Les vendanges 2025 ont commencé très tôt et sur les chapeaux de roue suite aux fortes chaleurs de début août. Début de notre vendange de grenache noir pour notre cuvée *Sous les cannisses* (Blanc de noir), le 14 août ! C'est la première fois que nous commençons aussi tôt !



Les cépages ont mûri petit à petit et les vendanges se sont étalées avec sérénité, sur un mois. Dernier coup de sécateur le 17 septembre. Cela nous a permis de bien travailler nos cuves pour vous préparer de bons petits jus qui sortiront en 2026 !

Vous retrouverez donc cette année nos cuvées habituelles bien entendu, ainsi que des monocépages (ou bi-cépages), apportant diversité et originalité à notre gamme traditionnelle. Notre fierté est de vous faire découvrir chaque année des assemblages complexes et originaux !

Vous avez été nombreux à apprécier ces différentes cuvées, notamment notre *Assyrtiko* (cépage grec), que nous avons vinifié « en solo » pour la première fois cette année.

Notre domaine s'inscrit donc entre tradition et modernité, comme le témoigne la réédition d'une étiquette de notre cuvée *Bonaventura* 2009 sur le millésime 2023.



Maintenant, place au temps, tous les vins sont en cuve, dans nos fûts, ou dans notre jarre, et vous aurez des nouvelles de tout cela début 2026...

Toujours dans un intérêt constant de choisir les meilleurs cépages adaptés à notre climat de plus en plus difficile, nous réfléchissons actuellement à nos futures plantations.

Notre quotidien s'inscrit plus que jamais autour de nos valeurs fortes de respect de l'environnement (réflexion sur l'économie d'eau dans nos méthodes de travail, enherbement, pâturage de moutons, recyclage plutôt qu'achat de matériel...) dans l'objectif de préserver notre outil de travail qu'est la nature.

Récompenses 2025 :

Les Griottiers 2023 :

- Médaille de Bronze au concours "Challenge Millésime Bio" 2025 (75 points)
- Médaille d'Or au concours des vins "Terre de vins" 2025
- 91/100 La Revue des Vins de France (juillet 2025)

Antonin et Louis 2022 :

- Médaille d'Or au concours des vins "Terre de vins" 2025 + coup de cœur
- Médaille d'or au concours international « Décanter » 2025 (95/100)

Prochains rendez-vous :

- **Thonon** (74) : du 07 au 09 novembre 2025, Espace Tully – Stand 65
- **Moissac** (82) : du 22 au 23 novembre 2025, Place des Récollets (sous le Hall de Paris).
- **Paris** (75): Salon des vins des Vignerons Indépendants, du 04 au 07 Décembre 2025
Porte de Versailles – Hall 3 - Stand G45
- **Aniane** (34) : Marché de Noël du festival des vins d'Aniane du 13 au 14 Décembre 2025
- **Clermont-Ferrand** (63) : du 30 janvier au 02 février 2026, Vinidôme
- **Arles** (13) : du 28 Février au 01 mars 2026, gymnase P.Lamour – Stand 27

A très bientôt, au domaine, dans un salon, sur nos réseaux



Amandine, Isabelle et Jean-Pierre VENTURE

