



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

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.



ANTONIN ET LOUIS - 2023

AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépages : syrah (50%), mourvèdre (25%), carignan (25%)

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°