



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 - 2023

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 (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°