



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



## LES GRIOTTIERS - 2024

AOP Terrasses du Larzac

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Depuis notre première  
récolte, cette cuvée a  
toujours été  
caractérisée par des  
arômes de griottes à  
l'eau de vie. Elle s'est  
naturellement appelée  
"les griottiers" comme  
les cerisiers sauvages  
qui poussent près de  
notre vigne de  
grenache.*



**Nature du sol :** argilo-calcaire, marnes jaunes et terrasses anciennes de l'Hérault

**Cépages :** cinsault (25%), syrah (25%), carignan (25%), grenache (15%), morrastel (10%)

**Vinification :** fermentation traditionnelle, macération de 3 à 5 semaines

**Elevage :** 13 mois en cuve

**Robe :** rouge pourpre aux reflets violacés

**Nez :** notes de confiture de fraise et de cerise

**Bouche :** charnue et élégante, sur la cerise, mûre et réglisse

**Potentiel de garde :** prêt à boire dès maintenant, sa structure lui permet de se conserver quelques années (5 ans)

**Accord :** accompagne parfaitement toutes les viandes, les plats sucrés-salés, les tajines

**Conditionnement :** carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

**14 % vol.**

**Température de service :** 16-17° - Carafer avant dégustation