



MAS DE LA SERANNE

Route de Puéchabon

34150 ANIANE

04 67 57 37 99

Mail : venture@mas-seranne.com

<https://mas-seranne.com>



SOUS LES MICOCOULIERS | 2025

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Rosé caractéristique
par sa puissance
aromatique et sa
rondeur en bouche*

Nature du sol : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

Cépages : mourvèdre (85%), grenache (15%)

Vinification : pressurage direct de mourvèdre et cinsault

Elevage : 5 mois en cuve

Robe : rose aux reflets peau de pêche

Nez : gourmand sur les fruits rouges

Bouche : fraîche et désaltérante

Accord : apéritif ou grillades estivales

Conditionnement : carton 6 bouteilles debout

12.5 % vol.

Température de service : 10 à 12°

