



Chers clients et amis,

2018 « Ter repetita » !!!

Encore une petite récolte pour la 3^{ème} année consécutive. Après la sécheresse et les sangliers, une partie de notre terroir a été touchée par le mildiou (champignon) à cause d'un printemps très (trop) pluvieux.

Les vendanges se sont déroulées sous une chaleur estivale sans tri. Très belle qualité et maturité. Les vins en cours de vinification présentent des tannins d'une finesse exceptionnelle.

News :

Les projets annoncés l'an dernier se concrétisent petit à petit. Les deux hectares dans « Les Brousses » ont été plantés de 9 cépages grecs, italiens et cépages anciens tardifs (piquepoul noir, rivairenc, carignan, morastel, terret bouret blanc). Cette parcelle expérimentale est suivie par l'appellation Languedoc en vue de déterminer les cépages adaptés au réchauffement climatique de demain.

Le vieux mas situé sur cette parcelle est lui aussi en cours de restauration. Les murs ont été remontés, plancher et toit posés. Il manque encore les menuiseries mais il a déjà fière allure.

Le projet de modernisation du caveau est finalisé. Il verra le jour courant 2019 pour un accueil plus moderne et convivial.



Les récompenses :

Les Ombelles 2016 : Médaille d'argent au concours "Challenge Millésime Bio"
1 étoile au guide Hachette des vins 2019
14/20 au guide des vins Bettane et Desseauve 2019

Les Griottiers 2017 : 14/20 au guide des vins Bettane et Desseauve 2019

Le Clos des Immortelles 2016 : 13/20 au guide des vins Bettane et Desseauve 2019

Antonin et Louis 2015 : Médaille d'or au concours "Challenge Millésime Bio"
1 étoile au guide Hachette des vins 2019

Antonin et Louis 2016 : 15/20 au guide des vins Bettane et Desseauve 2019

Les salons :

THONON (74) : du 9 au 11 novembre 2018, Espace Tully – Stand 69.

MOISSAC (82) : du 17 au 18 novembre 2018, Hall de Paris.

**PARIS (75) : Salon des vins des Vignerons Indépendants, du 29 novembre au 2 décembre 2018,
Porte de Versailles – Pavillon 7.3 – Stand A31**

CLERMONT-FERRAND (63) : du 1 au 4 février 2019, Vinidôme.

ARLES (13) : le 2 et 3 mars 2019, gymnase P.Lamour.

ANIANE (34) : Salon des vignerons de la Vallée de l'Hérault, juillet 2018.

Carnet de dégustation :

	Les ombelles	Les griottiers	Le clos des immortelles	Antonin et Louis	Bonaventura
2017	↗	↗			
2016	↗	↗	↗	↗	→
2015	↗	↗	↗	→	
2014	↗	↗	↗	↗	
2013	↑	↗	↗	↗	↗
2012	↑	↗	↗	↗	
2011	↘	↗	↑	↗	↗
2010	↘	↑	↑	↑	↑
2009	↘	↑	↑	↑	
2008	↘	↑	↑	↑	
2007	↘	↑	↗	↗	
2006	↘	↑	↑	↑	
2005	↘	↘	↘	↘	
2004	↘	↘	↘	↘	
2003		↘	↘	↘	
2002		↘	↘	↘	

↘ déclin ↑ apogée → à garder ↗ à boire mais peut se garder

Nous vous invitons à consulter notre site internet (www.mas-seranne.com) pour voir notre vidéo, les fiches techniques ou les cavistes proches de chez vous.
Rejoignez-nous sur facebook.

A très bientôt.

Cordialement
Isabelle et Jean-Pierre VENTURE



Isabelle et Jean-Pierre VENTURE - 34150 ANIANE
Tél : 04 67 57 37 99 Port : 06 82 19 36 56

Mail : mas.seranne@wanadoo.fr Site : www.mas-seranne.com



www.facebook.com/masdelaseranne