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 - 2024

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 (60%), mourvèdre (25%), carignan (15%)

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 complexe avec des notes de fumées et d'olives noires

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 % vol.

Température de service : 16-17°