MAS DE LA SERANNE
Route de Puéchabon
34150 ANIANE
04 67 57 37 99
Mail : venture@mas-seranne.com
https://mas-seranne.com

LES GRIOTTIERS - 2025

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 : grenache (35%), cinsault (25%), mourvèdre (15%), syrah (15%), carignan (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, avec des tanins très soyeux

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