



MAS DE LA SERANNE

Route de Puéchabon

34150 ANIANE

04 67 57 37 99

Mail : venture@mas-seranne.com

<https://mas-seranne.com>



*La Cunoise, originaire
de Provence, se plaît sur
les côteaux chauds et
caillouteux de notre
parcelle des «Brousses »*



Cunoise | 2025

IGP Saint Guilhem le Désert

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : cailloutis calcaires

Cépages : 100% cunoise

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve

Elevage : 5 mois en cuve

Robe : rouge violacée, brillante

Nez : aromatique sur la groseille, la fraise

Bouche : bouche riche, fruitée, et tonique à la fois, bel équilibre.

Potentiel de garde : peut se garder quelques années

Accord : s'accorde parfaitement avec tous les plats. Son caractère original peut également accompagner la cuisine du monde.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles bourguignonnes, 2X3 couchées

14 % vol.

Température de service : 16°