

MAS DE LA SERANNE
Route de Puéchabon
34150 ANIANE
04 67 57 37 99

Mail : venture@mas-seranne.com
<https://mas-seranne.com>

*Cette cuvée vous surprendra
par son originalité :
vendanges tardives d'un
cépage noir, pour les
amateurs de vins sucrés.*



PASSEZ-RIEZ – 2024

Vendanges tardives

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépages : grenache (100%)

Vinification : traditionnelle

Robe : rouge foncé, brillante

Nez : cacao, figue

Bouche : belle aromatique de fruits confits, de bois
de cade et de cerise à l'alcool

Potentiel de garde : quelques années

Accord : fromages persillés, desserts au chocolat,
escalopes de foie gras poêlé

Conditionnement : bouteilles 50 cl en cartons de 8
bouteilles

14.5 % vol.

Température de service : 12°