

LANGUEDOC

« LES GRIOTTIERS » 2024

Mas de la Seranne



Situation : A 30 kilomètres au Nord-Ouest de Montpellier, le Mas de la Séranne se situe sur la commune d'Aniane : l'un des plus beaux terroirs du Languedoc. Voisin des prestigieux domaines du Mas Daumas Gassac et de la Grange des Pères, Isabelle et Jean Pierre Venture ont choisi pour toile de fond "la Séranne" (montagne escarpée foisonnante de garrigue) pour exercer leur passion. Les vignes exposées au nord laissent lentement mûrir leurs fruits sous la protection bienveillante de la chaîne de la Séranne.

Encépagement : Grenache (30%), Cinsault (30%), Mourvèdre (20%), Syrah (20%)

Terroir : Terrasses de l'Hérault à argile rouge.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026 - 2027 8

Observations : Depuis leur 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 des vignes de grenache.

Derrière la robe profonde et intense se révèle un nez exhalant des notes de fruits concentrés tels la mûre et la violette, le côté mentholé s'élevant sur des effluves épicés empreintes de soleil et de garrigue. L'attaque est franche, tandis que la générosité des tanins n'altère en rien la finesse et le soyeux du tactile de bouche.

Quelques accords : Hampe de Bœuf grillée et sa sauce au poivre, Côtelettes d'agneau à la méditerranéenne...

