

# SAINT GUILHEM LE DESERT

## « ASSYRTIKO » 2025

### 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 :** Assyrtiko 100%

**Terroir :** Cailloutis calcaire

**Température de Service :** 12°C.

**Potentiel de Garde :** 1 à 3 ans.

**Observations :** Le nez s'ouvre sur des notes de citron frais, de citron vert et de verveine, accompagnées d'une délicate sensation florale et minérale. L'attaque est vive et élancée. La bouche se montre droite, tendue et particulièrement fraîche, portée par une belle acidité qui donne au vin beaucoup d'énergie. Les agrumes s'expriment avec netteté, tandis qu'une fine trame minérale apporte profondeur et longueur. La matière reste délicate, sans lourdeur, avec un équilibre très méditerranéen entre maturité du fruit et fraîcheur.

La finale, saline et citronnée, prolonge agréablement la dégustation et laisse une sensation de pureté et de fraîcheur.

**Quelques accords :** Tartare de Daurade citron vert et coriandre, Moules marinières, Calamars grillés citron et origan, Tzatziki pain grillé et huile d'olive...

