

SAINT GUILHEM LE DESERT

« COUNOISE » 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 : Counoise

Terroir : Cailloutis calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 1 à 3 ans.

Observations : Elevage de 5 mois en cuve inox. Au nez, on retrouve une belle expression de ce cépage, sur un registre de fleurs d'épices douce et de menthol. La bouche quanta elle, est riche, fruitée, et tonique à la fois, on y retrouve un très bel équilibre pour un cépage qui habituellement est en assemblage dans la région.

Quelques accords : Carré d'Agneau, Cuisine épicé, Oriental, Asiatique, Dessert au chocolat noir...

