

TERRASSES LARZAC 2020

« Antonin et Louis »

Mas de la Séranne



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 : Syrah (50%), Mourvèdre (20%), Carignan (20%) et Morrastel (10%)

Terroir : Sols de galets roulés et terrasses de l'Hérault à argile rouge.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandé (1h)

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Le nez de grande expression s'ouvre sur des notes de baies noires sauvages (mûre, airelles, cerise bigarreaux...) dominé par des arômes balsamiques (fumé, bois de santal). La bouche d'une grande finesse, s'exprime sur un tactile juteux de petits fruits noirs fraîchement cueillis rehaussé par des saveurs d'épices (poivre gris, réglisse, laurier) s'évadant sur un boisé fin et discret. Remarquable cuvée à préserver pour intimistes.



Quelques accords : Agneau à la broche, Onglet de Bœuf aux échalotes, Civet de Lièvre...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com