

TERRASSES LARZAC

« ANTONIN ET LOUIS » 2023

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 : 50% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan

Terroir : Argilo-calcaire

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

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Le nez est immédiatement marqué par des fruits noirs mûrs, autour de la mûre, du cassis et de la myrtille. Des notes de garrigue, de poivre, de réglisse et d'épices, accompagnées d'une touche balsamique et mentholée qui apporte de la fraîcheur à l'ensemble. En bouche, le vin se montre ample, charnu et généreux. La matière est dense, portée par des tanins mûrs et bien intégrés. On retrouve les fruits noirs, auxquels s'ajoutent des nuances de réglisse, de tapenade et d'herbes méditerranéennes. Malgré sa puissance, l'ensemble conserve une belle fraîcheur, donnant au vin de l'équilibre et de l'allonge. La finale est longue et persistante, dominée par les épices, la réglisse et la garrigue, avec une agréable sensation de fraîcheur en fin de bouche.



Quelques accords : Côte de bœuf grillée, Agneau rôti aux herbes de Provence, Civet de sanglier, Daube de bœuf...

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com