

TERRASSES DU LARZAC

« LE CLOS DES IMMORTELLLES » 2023

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 : Syrah (25%), Cinsault (25%), Mourvèdre (25%), Grenache (10%), Morrastel (10%) et Carignan (5%)

Terroir : Galets roulés sur des marnes et terrasses de l'Hérault à marnes jaunes.

Température de Service : 16 à 17°C. Passage en carafe recommandé.

Potentiel de Garde : 1 à 5 ans.

Observations : Elevage de 13 mois en fûts de chêne. Doté d'un nez élégant et évoluant avec finesse sur fond de baies rouges (cassis, aïrelles, mûres...), cette cuvée nous promène ici sur un arrière-plan évoquant la garrigue et les épices (poivre gris, girofle, laurier, thym...). Un tanin souple et séveux se dessine sous une élégance subtile ou la matière harmonieuse évolue avec grâce et fraîcheur. Concentré mais élégant, ce « Clos des Immortelles » est, comme chaque année, une véritable réussite !

Quelques accords : Terrine de Foie de Volaille au Figs, Viandes relevées en sauce, Gibiers, Daubes, Tajine d'Agneau...

