



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS DE LA SERANNE

● Le Clos des Immortels



Robe : rouge pourpre, reflets violacés

Nez : complexe de moka, zan, épices douces. Beaucoup d'éclat : notes de thym, poivre blanc et cassis.

Bouche : du volume et de l'élégance, ample et fraîche, réglissée en finale

Gastronomie : viandes relevées ou en sauce, gibiers, daubes, tajine d'agneau, certains fromages

Garde : 1 à 10 ans

Service : carafage 1h autour de 16°

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Localisation et superficie

Aniane (34) - 16 ha

Cépage(s)

30% Grenache, 30% Syrah, 15% Morrastel, 15% Mourvèdre, 10% Carignan

Sol(s)

Terrasses anciennes de l'Hérault, cailloutis de bas de pente, marnes jaunes

Viticulture

Vendanges manuelles

Vinification et élevage

13 mois en fûts de chêne Allier et Centre, de 1 à 3 vins

