



MAS SEREN

ETINCELLE NORMADE

En vin med en frisk og sprudlende duft af blomster- og citrusnoter.

Smagen er både rund og fyldig, med en snert af citron og hvid frugt, og med en tørstslukkende frisk, og langvarig eftersmag.

Farven er lys med flotte bløde reflekser. En sprudlende duft af citrusfrugter, hvid fersken og abrikos, forstærket af noter af citron.

Smagen er delikat, med en helt perfekt afpasset diskret syrlighed fra citron og mandarin.



DRUE SAMMENSÆTNING

Blandingen af 70% Vermentio og 30% Chaque Blanc, som giver en meget behagelig vin, med en rund, og lige tilpas frisk smag.

De varme sommerdage og de kølige nætter giver optimale vækstbetingelser for druerne.



LAGERING

Kan drikkes med det samme eller gemmes i 2-3 år.



Servering

Helt perfekt til de lange sommer aftner i godt selskab på terrassen. Ligesom en hvidvin skal være.

Ideel som en aperitif, til forretter, grillet fisk, kylling, carpaccio, vegetar retter, salater og melon.



Mas Seren er en økologisk vingård, beliggende i Anduze, i nationalparken Cévennes, som er fredet af UNESCO.

Vinmarkerne på 6 ha. ligger 300 m over havets overflade, i hjertet af ege skove. Mange af vinmarkerne ligger på stejle skrånninger. Omkrænset af levende hegn, lunde og vandløb.

De yngste vinstokke er 25 år, og de ældste er over 60 år.

