

MAS DE LA SERANNE
Route de Puéchabon
34150 ANIANE
04 67 57 37 99
Mail : venture@mas-seranne.com
<https://mas-seranne.com>

*Cette cuvée
"Bonaventura"
(bonheur en occitan)
traduit notre recherche
pour l'adaptation des
vignes au
réchauffement
climatique.
Deux cépages venant
de pays au climat plus
sec sont associés dans
cette cuvée.*



BONAVENTURA - 2022

Vin de France

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : cailloutis calcaires et argiles rouges

Cépages : morrastel (75%) et montepulciano (25%)

Vinification : traditionnelle

Elevage : 18 mois en fûts de chêne Allier et Centre

Robe : profonde, intense

Nez : truffe, moka, tabac, puis notes balsamiques

Bouche : du fruit avec une grande fraîcheur,
tannins très fins

Accord : parfait pour accompagner une côte de
bœuf, gibiers, plats en sauce

Conditionnement : carton de 2 X 3 bouteilles
bourguignonnes couchées

14 % vol.

Température de service : 18°