

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

Les ombelles" (fenouils sauvages qui poussent autour de nos vignes) est un vin blanc aux arômes de fleurs d'acacia et de pêche. Il se caractérise par sa puissance aromatique et son moelleux en bouche.



LES OMBELLES - 2023

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : marnes jaunes de Gignac

Cépages : macabeu, rolle, piquepoul (55%), grenache blanc & gris, viognier (20%), roussanne blanche (15%), terret (5%) et assyrtiko (5%)

Vinification : fermentation en fût en partie avec bâtonnage de 3 mois

Elevage : 80 % en cuve, 20 % en fûts d'acacia

Robe : jaune pâle, brillante, reflets dorés

Nez : très belle expression sur des notes très fraîches de poire au sirop, ananas.

Bouche : ample et tonique, élégante avec une finale sur le curry

Potentiel de garde : sa structure et son élevage lui permettent de se conserver quelques années

Accord : se sert seul en apéritif ; accompagne des asperges ou des viandes blanches à la crème, des poissons en sauce, les crustacés, le foie gras

Conditionnement : carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

13 % vol.

Température de service : 10°