



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 - 2023

Vin de France

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

Nature du sol : cailloutis calcaires et argiles rouges

Cépages : carignan (35%), agiorgitiko (30%), néro d'avola (25%) et grenache (10%)

Vinification : traditionnelle

Elevage : 18 mois en fûts de chêne Allier et Centre

Robe : profonde, intense

Nez : puissant et très expressif (tabac, coulis de fruits noirs, prune) avec une finale sur la menthe poivrée.

Bouche : longue persistance aromatique avec de beaux tannins serrés et une finale tonique. Original !

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

Conditionnement : carton de 2 X 3 bouteilles bourguignonnes couchées

14,5 % vol.

Température de service : 18°