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 - 2025

AOP Languedoc

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

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



Nature du sol : marnes jaunes de Gignac

Cépages : rolle, piquepoul macabeu, viognier (55%), roussanne blanche (35%) grenache blanc & gris (10%)

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 noisette, de poire et d'anis.

Bouche : tonique, finement grillée en finale, avec une pointe de citron confit.

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°