



**BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC**

MAS DE LA SERANNE

● Les Ombelles



Robe : jaune pâle, brillante, reflets dorés

Nez : notes très fraîches de poire au sirop, ananas

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

Gastronomie : apéritif, asperges ou des viandes blanches à la crème, des poissons en sauce, les crustacés, le foie gras

Garde : 1 à 5 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Aniane (34) - 16 ha

Cépage(s)

25% Roussanne, 20% Rolle, 15% Piquepoul, 10% Terret bourret, 10% Macabeu, 10% Grenache-blanc, 10% Viognier

Sol(s)

Marnes jaunes

Viticulture

Agriculture biologique

Vinification et élevage

Fermentation en fût en partie avec bâtonnage de 3 mois
Elevage 80 % en cuve, 20 % en fûts neufs pendant 9 mois

