Ormarine
Rencontre de terroirs

METHODE TRADITIONNELLE DEMI SEC

APPELLATION : Vin Blanc Mousseux – Méthode traditionnelle

CEPAGE : 100% Piquepoul

TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant sur la mer.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire de jeunes vignes de Piquepoul, vendanges nocturnes, Pressurage direct à basse pression. Fermentation alcoolique à basse température, soutirage rapide des vins clairs puis embouteillage et refermentation en bouteille. Remuage et élevage pendant 9 mois minimum, dégorgeage à froid, ajout de liqueur de tirage, bouchage et étiquetage.

DEGUSTATION :

ROBE : jaune pâle aux reflets verdoyants avec un cordon de fines bulles directes et sincères.

NEZ : fin et discret, sur des notes de fruits frais à chair blanche puis des arômes de fruits secs se développent après aération.

BOUCHE : Attaque douce, rafraîchi par une perlance douce et agréable. Son équilibre domine sur la rondeur. La finale s'exprime tendrement sur des notes de fruits mûrs.

ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en apéritif, sur un foie gras ou un dessert frais et fruité.

CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

A servir de préférence dans des flûtes.

CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23
contact@caveormarine.com - **www.cave-ormarine.com**