



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



METHODE TRADITIONNELLE DEMI SEC



APPELLATION : Vin Blanc Mousseux – Méthode traditionnelle



CÉPAGE : Piquepoul



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

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, pas d'ajout de liqueur de tirage, bouchage et étiquetage.



DÉGUSTATION :

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 perlage 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 - Tél. 04 67 77 03 10

contact@caveormarine.com - www.cave-ormarine.com