



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



DOUCEUR DU SUD



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc Moelleux



CÉPAGE : Muscat petit grain



TERROIR : Sol argilo-sablonneux exposé face à la mer.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Sélection à la parcelle, vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse température jusqu'à l'obtention du meilleur équilibre entre l'acidité et le moelleux. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets brillants

NEZ : Intense et généreux autour de notes de litchis et d'agrumes.

BOUCHE : Ample et veloutée, relevant des notes de fruits exotiques et d'abricot confit. Finale persistante et rafraîchissante.



ACCORDS VINS & METS : En apéritif ou en accompagnement de foie gras, de fromages crémeux ou de desserts, il accompagnera parfaitement une soupe de fraises aux basilic



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

A consommer bien frais entre 8 et 10°C.

CAVE DE L'ORMARINE - 13 avenue du Picpoul - 34850 PINET - Tél. 04 67 77 03 10

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



Pour 100 ml
E = 200 kJ / 50 kcal