



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



HAUTS DE SENAUX PINOT ROSE



APPELLATION : IGP Pays d'OC Rosé



CÉPAGE : Pinot noir



TERROIR : Sols argilo-graveleux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendange mécanique de nuit avec séparation immédiate des jus et des baies, pressurage pneumatique à basse pression puis fermentation alcoolique en cuve béton sous température régulée



DÉGUSTATION :

ROBE : Belle robe rose saumonée aux reflets argentés.

NEZ : Fruité sur des notes de petites fraises écrasées qui dévoilent de délicates effluves vanillées

BOUCHE : Attaque fraîche et désaltérante, la bouche annonce un vin délicat sur des notes de fruits frais. La finale tendue confirme tous les caractères rafraichissants de ce vin.



ACCORDS VINS & METS :

Poisson grillé, salade multicolore d'été.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Ce millésime plus frais qu'à son habitude a conféré au cépage pinot un caractère plus fidèle à sa typicité. Température de service : 10°

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

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



INGRÉDIENTS

Pays d'OC

Pinot noir

100%