



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



HAUT DE SENAUX PINOT ROUGE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CÉPAGE : Pinot noir



TERROIR : Sols argilo graveleux, orientés Nord Sud.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcellaire avec une vendange mécanique vers la fin Août. Erafage total. Macération pré fermentaire à froid pendant quelques jours suivi d'une fermentation traditionnelle en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Rouge cerise aux reflets grenat.

NEZ : Révèle des notes de petits fruits rouges frais acidulés.

BOUCHE : L'attaque en bouche est franche, légère avec beaucoup de délicatesse. Les tanins sont souples marquées par des arômes de fruits rouges. La finale fruitée, légère est typique d'un vin de Pinot Noir issu de terroir frais.



ACCORDS VINS & METS : S'accordera parfaitement sur une viande blanche, un poisson grillé ou des fromages peu affinés.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Légèrement rafraîchi, il confirmera son caractère désaltérant, fruité et léger.



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

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



Produit de France
T. 04 67 77 03 10