



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



OTONIS ROUGE



APPELLATION : AOP Minervois



CÉPAGE : Syrah, Grenache



TERROIR : Sol argilo-graveleux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendange mécanique avec tirage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, puis fermentation en cuve béton pendant 1 mois. Élevage sur lies en cuves béton.



DÉGUSTATION :

ROBE : Belle couleur rouge pourpre aux reflets violacés.

NEZ : Ample et généreux, des arômes de petits fruits rouges frais s'associent à de délicates notes florales, telle la violette.

BOUCHE : Souple et généreuse, la bouche montre un vin d'une belle finesse avec des tanins fins et bien fondus. Finale généreuse sur des notes fruitées.



ACCORDS VINS & METS :

Viandes rouges braisées, charcuteries, magrets de canard, gibier à la broche.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Fidèle à la typicité d'un AOP Minervois, il reflète l'élégance et la finesse de son terroir. Température de service : 16°

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

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



ORMARINE
T. 04 67 77 03 10