



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



SIMPLEMENT ORMARINE PICPOUL



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CÉPAGE : Piquepoul blanc



TERROIR : Sols profonds, avec une texture argilo-limoneuse complétée de petits graviers.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Pinet. Récoltés mécaniquement la nuit, les raisins sont rapidement pressés. Les jus obtenus sont débourbés à froid et fermentent dans des cuves béton pendant 12 jours à 18°C. L'élevage sur lies fines, la filtration, la préparation des vins et le conditionnement se font à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Belle robe jaune or aux reflets verts.

NEZ : Déliés et fruités, les arômes dévoilent des notes d'agrumes qui après agitation, se déclinent vers des connotations de fleurs blanches miellées.

BOUCHE : La belle maturité s'exprime dès la mise en bouche avec un bel équilibre entre l'acidité et la rondeur. La finale, fidèle au cépage Piquepoul, laisse apparaître une délicate amertume qui en fait toute son originalité.



ACCORDS VINS & METS : Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, poissons grillés, volaille et fromages à pâte dure.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Cet engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement notamment de l'étang de Thau situé à proximité.

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

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



INGRÉDIENTS
Pour 100ml
E - 504 279 244