



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



SIMPLEMENT ORMARINE BLANC



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CÉPAGE : Viognier, Chardonnay



TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins, à maturité optimale sont vinifiés à Quarante (34310), site de l'Ormarine dédié aux vinifications en agriculture biologique. La vendange fraîche ramassée la nuit est pressée à basse pression pour en sélectionner les premiers jus (jus de gouttes). Suite au débourage, la fermentation alcoolique dure une dizaine de jours à basse température en cuve inox thermo-régulée. Le vin est ensuite filtré et préparé pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune paille aux reflets verts.

NEZ : Le nez expressif s'ouvre sur des notes d'agrumes et fleurs jaunes.

BOUCHE : L'attaque fraîche et croquante accompagne des arômes floraux et de fruits à chair blanche. La finale minérale est persistante.



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



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE : A servir rafraîchi entre 10 et 12°C.

L'engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement.



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 100cl
E - 529 42 79 447