



# ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



## SEPTENTIA ROSE



**APPELLATION** : AOP Languedoc Rosé



**CÉPAGE** : Syrah, Grenache noir



**TERROIR** : Sols argilo calcaire, plus ou moins caillouteux



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Quarante, site dédié aux vinifications biologiques. La vendange fraîche ramassée la nuit est pressée à basse pression pour en sélectionner les premiers jus (jus de gouttes). Les bourbes contenues dans le moût sont écartées, puis 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** : Couleur pêche avec des reflets litchi.

**NEZ** : Se dégage des notes de fraise et de framboise.

**BOUCHE** : La bouche est gourmande avec des arômes intenses de fruits rouges.



**ACCORDS VINS & METS** : A consommer en apéritif, en accompagnement de grillades et de salades d'été



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** : 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](mailto:contact@caveormarine.com) - [www.cave-ormarine.com](http://www.cave-ormarine.com)



INGRÉDIENTS

Pour 100g

E: 128 kJ / 31 kcal