ORMARINE
RENCONTRE DE TERROIRS

RAISISTANCE SOUVIGNIER BLANC

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

APPELLATION : IGP Pays d'Hérault Blanc

CÉPAGE : Souvignier gris
Issu de la recherche, ce cépage est resistant aux maladies de la vigne et adapté aux changements climatiques.

TERROIR : Argilo-calcaire

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

DÉGUSTATION : *Une belle typicité!*
ROBE : Belle robe jaune or aux reflets verts
NEZ : Délicats et fruités, les arômes dévoilent des notes de fruits exotiques.
BOUCHE : La bouche dévoile des notes florales et fruités avec un bel équilibre entre l'acidité et la rondeur.

ACCORDS VINS & METS :
Tapas, poissons blancs, fromages de chèvre, viandes blanches grillées

CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Ce cépage résistant permet aux viticulteurs de limiter les traitements à la vigne. Il est parfaitement adapté aux zones sensibles, proches des habitations, des écoles ou lieux publics. De plus, 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**