

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## HAUT DE SENAUX SAUVIGNON



**APPELLATION** : IGP Pays d'Oc Blanc



**CEPAGE** : Sauvignon



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



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid suivi d'un pressurage doux. Fermentation alcoolique à basse température pour libérer toute la richesse aromatique du cépage. Elevage en cuve béton à l'abri de l'oxygène. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Jaune or pâle aux reflets verts.

**NEZ** : Intense sur des notes d'agrumes, citrons et fruits exotiques.

**BOUCHE** : Attaque vive, bouche équilibrée sur la fraîcheur, notes fruitées d'agrumes et de pamplemousse, finale persistante et harmonieuse.



**ACCORDS VINS & METS** :

Parfait en apéritif ou pour accompagner vos salades de légumes d'été ou vos poissons grillés.



**CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE** :

La puissance aromatique de ce vin est caractéristique du cépage Sauvignon.