

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX SYRAH ROUGE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CEPAGE : Syrah



TERROIR : Sols de couleur rouge orangé, marqué par la présence de bauxite. Sols maigres composés de grés à faible grains.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire et ramassage des raisins à haute maturité. Eraftage total, Fermentation en cuve et macération post fermentaire pendant 1 semaine. Pressurage puis élevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : profonde pourpre et violette.

NEZ : révèle des caractères fruités sur la fraise écrasée, le cassis ainsi que des notes réglissées.

BOUCHE : L'attaque en bouche est franche et se poursuit par une puissance fruitée où la matière se fond harmonieusement. La finale épicée révèle la complexité d'un vin moderne et de caractère.



ACCORDS VINS & METS :

S'accordera parfaitement avec une omelette, de la viande rouge ou des fromages de caractère.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin qu'il exprime toute sa puissance aromatique, ne pas hésiter à le carafier 2 heures avant son service.