

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## HAUT DE SENAUX MERLOT



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



**CEPAGE :** Merlot



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



**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Sélection parcellaire et ramassage des raisins à haute maturité. Eraflage total, Macération pré-fermentaire à chaud. Pressurage puis Fermentation en phase liquide avec température contrôlée. Elevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION :**

**ROBE :** Rouge cerise aux reflets violacés.

**NEZ :** Intense avec des arômes de fruits noirs qui se mêlent aux notes fruitées et chocolatées.

**BOUCHE :** Le bouquet, typique de ce cépage se révèle en bouche avec une attaque souple. La bonne maturité des raisins confère à ce vin une structure soyeuse, des tanins veloutés et une belle longueur en finale.



**ACCORDS VINS & METS :**

S'accordera parfaitement avec des plats en sauce, de la viande rouge ou du fromage.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE :**

Servi légèrement rafraîchi (12°C), il exprimera pleinement ses qualités.