

Ormarine

Rencontre de terroirs



SIMPLEMENT ORMARINE BLANC



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CEPAGE : Chardonnay et Viognier



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



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Pinet certifié par « ECOCERT ». Les jus issus d'un pressurage pneumatique sont débourbés en statique par le froid. La fermentation alcoolique se déroule en cuve béton pendant 18 jours à 14°C. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : D'un jaune or aux reflets brillants. Belle larmoyance.

NEZ : Ample, fruité, le nez s'exprime sur des notes de fruits confits à chair blanche et de miel.

BOUCHE : D'un bel équilibre sur la rondeur, il offre des arômes de fleur d'acacia et de miel. Ronde et persistante, la finale s'exprime sur des notes fruitées.



ACCORDS VINS & METS :

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, poissons grillés, volaille et fromages à pâte dure.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Ce produit a été pensé avec une empreinte environnementale la plus respectueuse.



CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23

contact@caveormarine.com - www.cave-ormarine.com