

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## DOUCEUR DU SUD



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



**CEPAGE** : Muscat petit grain



**TERROIR** : Sol argilo-sablonneux exposé face à la mer.



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Sélection à la parcelle, vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température jusqu'à l'obtention du meilleur équilibre entre l'acidité et le moelleux. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Jaune or aux reflets brillants.

**NEZ** : Intense et généreux autour de notes de litchis et d'agrumes.

**BOUCHE** : Ample et veloutée, relevant des notes de fruits exotiques et d'abricot confit. Finale persistante et rafraîchissante.



**ACCORDS VINS & METS** :

A consommer jeune. Servir frais en apéritif ou en accompagnement de foie gras, de fromages crémeux ou de desserts.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** :

Essayez aussi cette cuvée avec une salade de fraises fraîches au basilic ou en dégustant des escalettes (spécialité sucrée de Cournonterral).