

Ormarine

Rencontre de terroirs



SIMPLEMENT ORMARINE ROSE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rosé



CEPAGE : Grenache noir, Syrah, Merlot



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 : Couleur rose pêche aux reflets saumonés.

NEZ : se dégage des notes de petits fruits rouges acidulés.

BOUCHE : Fraîche et désaltérante, s'exprime par des arômes de fruits frais. La sucrosité séduit nos papilles sur la finale persistante et harmonieuse.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer en apéritif ou accompagné de salades, charcuterie, ou poissons grillés.



CONSEIL DE L'ENOLOGUE :

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

