

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## LES PETITES PARCELLES



**APPELLATION :** AOP Languedoc Rouge Saint Georges d'Orques



**CEPAGE :** Grenache, Syrah



**TERROIR :** Sol argilo-calcaire pauvre à tendance caillouteuse entouré de garrigues.



**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Les raisins issus d'une sélection rigoureuse des meilleures petites parcelles de cette appellation sont vendangés à pleine maturité. La vendange est apportée avec soin à la cave puis macère pendant plusieurs jours avant une fermentation alcoolique de 10 jours. Les raisins sont ensuite pressés et le vin sera élevé pendant 9 mois en cuve. Légère filtration et conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION :**

**ROBE :** Grenat et lumineuse aux reflets pourpres.

**NEZ :** intense de fruits rouges surmurs accompagnés de notes d'épices douces.

**BOUCHE :** Attaque franche, charnue, les tanins sont jeunes et soyeux. La finale très bien équilibrée est marquée par des notes balsamiques ou le clou de girofle côtoie le fruit confit.



**ACCORDS VINS & METS :**

Il sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie, viandes rouges grillées, côtelettes d'agneau et de fromages à pâtes dures.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE :**

Afin qu'il exprime tout son caractère fruité, ne pas hésiter à le carafer 2 heures avant son service.

