

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.

