

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## CHATEAU CAZALIS DE FONDOUCE ROUGE



**APPELLATION** : AOP Languedoc Rouge



**CEPAGE** : Grenache Noir, Syrah



**TERROIR** : Sols argilo-calcaire caillouteux.



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Les raisins issus d'une sélection des meilleurs terroirs du Château Cazalis de Fondouce sont vendangés à pleine maturité à la fin septembre. La fermentation alcoolique en cuve béton dure une quinzaine de jours. Seuls les vins de goutte sont gardés. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Rouge grenat intense. Brillance profonde.

**NEZ** : Le nez mur exhale des arômes complexes de fruits noirs. Des notes légèrement épicées complètent l'harmonie et l'équilibre de cette cuvée.

**BOUCHE** : Le parfait équilibre entre les arômes fruités et les tanins harmonieux donne à ce vin son caractère marqué par le terroir. La finale est longue et élégante.



**ACCORDS VINS & METS** :

Ce vin de caractère marqué par la tradition vigneronne Languedocienne accompagnera avec panache viandes rouges grillées, viandes en sauce, gibier, et fromage de caractère.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** :

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

