

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.

