Ormarine
Rencontre de terroirs

CARTE NOIRE

APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet

CEPAGE : Piquepoul Blanc

TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant pleinement sur la mer.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Sélection stricte à la parcelle puis au quai. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.

DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets brillants

NEZ : Généreux, il s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes fraîches.

BOUCHE : L'équilibre domine sur la vivacité et dévoile de délicates notes citronnées et une légère amertume typique du cépage.

ACCORDS VINS & METS :

Sa fraîcheur se mariera à merveille avec des produits au caractère iodé tel que des coquillages, crustacés ou poissons grillés.

CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Cette cuvée est le reflet parfait de l'identité de l'appellation AOP Picpoul de Pinet : une valeur sûre !

CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23
contact@caveormarine.com - **www.cave-ormarine.com**