Ormarine

Rencontre de terroirs

ESPRIT LIBRE

APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet

CEPAGE : Piquepoul Blanc

TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection rigoureuse à la parcelle. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température. Elevage en cuve béton thermorégulée. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété. Aucun ajout de sulfite durant le transport, la vinification et l'élevage.

DEGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, jaune or aux reflets ambrés.

NEZ : Dévoile de subtils arômes de fleurs d'acacia et d'abricot sec.

BOUCHE : Attaque vive et fraîche révélant des notes de fruits frais. Une jolie finale sur la minéralité. Très bel équilibre !

ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer, poissons grillés, bourride, seiche à la sétoise et dessert fort en chocolat.

CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

A consommer bien frais, il vous fera découvrir une nouvelle facette du picpoul !

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**