

Ormarine

Rencontre de terroirs



SIMPLEMENT ORMARINE ROUGE

APPELLATION : IGP Pays d'Oc

CEPAGE : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

TERROIR : Sol argilo calcaire

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vendangés sur convocation à pleine maturité polyphénolique, éraflage intégral, cuvaison, fermentation alcoolique en cuve béton. Macération post-fermentaire pendant une semaine.

DEGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat, brillante et profonde.

NEZ : Puissant de garrigue, arômes complexe de fruits noirs.

BOUCHE : Ample, généreuse de fruits confits et de réglisse.

ACCORDS VINS & METS :

A consommer avec des viandes rouges, gibiers ou des fromages de caractère.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Ce produit a été pensé avec une empreinte environnementale la plus respectueuse.

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