

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## OTONIS 2020



**APPELLATION** : AOP Minervois



**CEPAGE** : Syrah, Grenache



**TERROIR** : Sol argilo-graveleux



**VINIFICATION ET ELEVAGE** : Vendange mécanique avec tirage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, puis fermentation en cuve béton pendant 1 mois. Élevage sur lies en cuves béton.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Belle couleur rouge pourpre aux reflets violacés.

**NEZ** : Ample et généreux, des arômes de petits fruits rouges frais s'associent à de délicates notes florales, telle la violette.

**BOUCHE** : Souple et généreuse, la bouche montre un vin d'une belle finesse avec des tanins fins et bien fondus. La finale s'épuise tendrement sur des notes fruitées.



**ACCORDS VINS & METS** :

Viandes rouges braisées, petits gibiers (magrets de canard)



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** :

Fidèle à la typicité d'un AOP Minervois, il reflète l'élégance et la finesse de son terroir. Température de service : 16°.