



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



CARTE NOIRE



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CÉPAGE : Piquepoul Blanc



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Issus d'une sélection stricte à la parcelle, les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver leur qualité. Après une macération pré-fermentaire à froid s'ensuit une fermentation alcoolique à basse température laissant aussi possible l'expression des arômes propre au cépage piquepoul.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts et brillants.

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

BOUCHE : Après une attaque fraîche et saline, ce picpoul laisse s'exprimer de sublimes notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.



ACCORDS VINS & METS : Sa fraîcheur accompagnera à merveille des produits au caractère iodé tel que des coquillages, crustacés ou autres poissons grillés.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Vin prêt à boire, service à la bouteille entre 8 et 12°C. A consommer au frais et à l'abri de la lumière.

CAVE DE L'ORMARINE - 13 avenue du Picpoul - 34850 PINET - Tél. 04 67 77 03 10

contact@caveormarine.com - www.cave-ormarine.com



INGRÉDIENTS
Pinet 100%
AOC - 34850 Pinet