

Ormarine

Rencontre de terroirs



SEPTENTIA BLANC



APPELLATION : AOP Languedoc Blanc



CEPAGE : Grenache blanc, Roussanne, Vermentino



TERROIR : Sol argilo calcaire, plus ou moins caillouteux.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Quarante certifié par « QUALISUD ». Les jus issus d'un pressurage pneumatique sont débourbés en statique par le froid. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox pendant 18 jours à 14°C. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : teinte brillante légèrement dorée.

NEZ : Joli nez de fleurs jaunes.

BOUCHE : Rond, équilibré, sur des notes de fruits à chair blanche.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer en apéritif avec de l'anchoïade, poissons à la plancha, fromages à pâte molle.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

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

