

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## HOMMAGE à ETIENNE FARRAS



**APPELLATION** : AOP Picpoul de Pinet



**CEPAGE** : Piquepoul Blanc



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



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Vinification à froid (environ 12 jours) en cuve béton de raisins issus de parcelles sélectionnées.

Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois, avec remise en suspension hebdomadaire.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Robe pale et lumineuse, nuances vertes claires, brillantes

**NEZ** : Frais, sur le fruit, agrumes confits, légère minéralité

**BOUCHE** : Attaque fraîche et en finesse sur le fruit et la fraîcheur



**ACCORDS VINS & METS** :

Poissons grillés. Volailles simplement rôties ou en sauce demi-deuil.



**CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE** :

Son potentiel de garde surprendra le consommateur.

N'hésitez pas à la déguster sans le carafier après plusieurs années de bonne conservation.