

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX PINOT ROUGE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CEPAGE : Pinot Noir



TERROIR : Sols argilo graveleux, orientés Nord Sud



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire avec une vendange mécanique vers la fin Août. Erafage total, fermentation en cuve béton et macération post fermentaire pendant quelques jours. Pressurage puis élevage sur lies en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Rouge légère avec des reflets violines

NEZ : Révèle des notes de petits fruits rouges frais acidulés. Tenace et tonique.

BOUCHE : L'attaque en bouche est franche, légère avec beaucoup de délicatesse. Elle se poursuit par un fruité marqué par les fruits rouges. Les tanins sont fins et légers. La finale fruitée, légère est typique d'un vin de Pinot Noir issu de terroir frais.



ACCORDS VINS & METS :

S'accordera parfaitement sur une viande blanche, un poisson grillé ou des fromages peu affinés.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Légèrement rafraîchi, il confirmera son caractère désaltérant, fruité et léger.

