Ormarine
Rencontre de terroirs

VILLEMARIN ROSE

APPELLATION : IGP Côtes de Thau Rosé

CEPAGE : Carignan Noir, Grenache noir, Syrah

TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, Eraflage et Pressurage doux, Fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.

DEGUSTATION :

ROBE : Rosé pâle aux reflets violine.
NEZ : Frais qui libère d'agréables arômes de petits fruits rouges.
BOUCHE : son équilibre domine sur la fraîcheur et révèle d'agréables notes amyliques lors de la finale.

ACCORDS VINS & METS :

Ce vin sera le compagnon idéal d'hors d'œuvre frais, de viandes ou de poissons grillés.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Afin de garantir sa belle couleur et fraîcheur, conserver ce vin à l'abri de la lumière.

CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23
contact@caveormarine.com - **www.cave-ormarine.com**