

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 violette.

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.