ORMARINE
RENCONTRE DE TERROIRS

SIMPLEMENT PICPOUL

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet BIO

CEPAGE : Piquepoul blanc

TERROIR : Sols profonds, avec une texture argilo-limoneuse complétée de petits graviers.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont récoltés et vinifiés sur le site de Pinet certifié par «QUALISUD». Récoltés mécaniquement la nuit, les raisins sont rapidement pressés. Les jus obtenus sont débourbés à froid et fermentent dans des cuves béton pendant 12 jours à 18°C. L'élevage sur lies fines, la filtration, la préparation des vins et le conditionnement se font à la propriété.

DEGUSTATION :

ROBE : Belle robe jaune or aux reflets verts.
NEZ : Délicats et fruités, les arômes dévoilent des notes d'agrumes qui après agitation, se déclinent vers des connotations de fleurs blanches miellées.
BOUCHE : La belle maturité s'exprime dès la mise en bouche avec un bel équilibre entre l'acidité et la rondeur. La finale, fidèle au cépage Piquepoul, laisse apparaître une délicate amertume qui en fait toute son originalité.

ACCORDS VINS & METS :

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, poissons grillés, volaille et fromages à pâte dure.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Cet engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement notamment de son étang de Thau situé à proximité.

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