

Ormarine

Rencontre de terroirs



SEPTENTIA ROSE



APPELLATION : AOP Languedoc Rosé



CEPAGE : Grenache noir, Syrah



TERROIR : Sol argilo calcaire, plus ou moins caillouteux



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de QUARANTE certifié par « QUALISUD ». Les jus issus d'un pressurage pneumatique sont débourbés en statique par le froid. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox pendant 18 jours à 14°C. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Couleur rose pêche aux reflets saumonés.

NEZ : Notes puissantes de petits fruits rouges frais.

BOUCHE : Rond, équilibré, gourmand, croquant sur des arômes de fruits rouges.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer en apéritif ou accompagné de tapas, grillades, cuisine méditerranéenne.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Ce produit a été pensé avec une empreinte environnementale la plus respectueuse.