



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



PRESTIGE



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CÉPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température. Elevage sur lies en cuve béton pendant 9 mois avec remise en suspension des lies fines. Filtration et préparation des vins, conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, jaune or pâle aux reflets nacrés.

NEZ : Dévoile de subtils arômes de litchi et de poire. Après aération, des notes minérales finement iodées s'expriment avec discrétion.

BOUCHE : Attaque vive et fraîche révélant des arômes d'agrumes et litchi. Des notes beurrées et de la rondeur arrivent sur une finale tendre et persistance. Très bel équilibre!



ACCORDS VINS & METS : Exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer, coquillages, crustacés, hors d'œuvre, poissons et plats méditerranéens.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : A conserver au frais et à l'abri de la lumière pour conserver toutes ses caractéristiques. Température optimum de service 12°C.

CAVE DE L'ORMARINE - 13 avenue du Picpoul - 34850 PINET - Tél. 04 67 77 03 10

contact@caveormarine.com - www.cave-ormarine.com



INGRÉDIENTS

PINET 100% V.V.

0,75L (25,36 FL. OZ.)