



**ORMARINE**

RENCONTRE DE TERROIRS



## PREAMBULE ROUGE



**APPELLATION** : AOP Languedoc



**CÉPAGE** : Syrah, Grenache noir



**TERROIR** : Sol argilo calcaire riche en bauxite



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** :

Raisins issus de la sélection parcellaire, vinification et élevage traditionnel en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété



**DÉGUSTATION** :

**ROBE** : Rouge pourpre, reflets grenat.

**NEZ** : Arômes de fruits rouges à l'alcool aux notes épicés pour donner un style méditerranéen.

**BOUCHE** : Attaque veloutée et ample sur des tanins souples. Bouche harmonieuse et fraîche sur des notes réglisses et des cerises à l'alcool.



**ACCORDS VINS & METS** :

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges et blanches grillées et les fromages à pâtes dures



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** :

A consommer jeune et légèrement rafraîchi (12°C)



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

[contact@caveormarine.com](mailto:contact@caveormarine.com) - [www.cave-ormarine.com](http://www.cave-ormarine.com)



INFORMATION

Produit en France

100% VITICULTURE