



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



VILLEMARIN ROSE



APPELLATION : IGP Pays de Thau Rosé



CÉPAGE : Cinsault, Merlot, Syrah



TERROIR : Sols de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, éraflage, pressurage doux et rapide pour éviter l'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Rosé pâle aux reflets violette, litchi.

NEZ : Frais qui libère d'agréables arômes de petits fruits rouges.

BOUCHE : Son équilibre domine sur la fraîcheur et révèle d'agréables notes de petits fruits rouges lors de la finale. Bel équilibre pour ce vin gourmand.



ACCORDS VINS & METS : Il accompagnera parfaitement vos apéritifs, tapas, viandes et poissons grillés accompagnés de légumes d'été.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE : Afin de garantir sa belle couleur et fraîcheur, conserver ce vin à l'abri de la lumière. Service à 10-12°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
Pays 100%
E - 329447 79 kg/L