ORMARINE

VILLEMARIN BLANC

APPELLATION : IGP Côtes de Thau Blanc

CÉPAGE : Grenache blanc, Terret Bourret, Colombard

TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :
Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, éraflage et pressurage doux, 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 : Jaune pâle aux reflets verts très lumineux.
NEZ : Délicat et rafraichissant, dévoile des arômes d'agrumes et des notes iodées.
BOUCHE : Un vin frais tout en finesse soutenu par un bel équilibre avec une note désaltérante et vive (notes d'agrumes légèrement amyliques).

ACCORDS VINS & METS :
Parfait avec les fruits de mer et les poissons grillés.

CONSEIL DE L'OENOLOGUE :
Service à la bouteille entre 10 et 12°C. Prêt à boire.
Potentiel de garde 18 mois.

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

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