



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



EXTRAIT ROUGE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CÉPAGE : Marselan



TERROIR : Sol argilo Calcaire sur les collines de Cournonterral et Villeveyrac



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcellaire et cueillette des raisins à haute maturité. Vinification traditionnelle en cuve béton, longue cuvaison sous marc. Elevage sous bois pendant 12 mois. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété



DÉGUSTATION :

ROBE : Rouge cerise noire très intense aux reflets violines.

NEZ : Intense et puissant sur des notes de vanille et de moka prononcés.

BOUCHE : Attaque très opulente sur des arômes de fruits noirs confiturés. Belle puissance vanillée en finale.



ACCORDS VINS & METS :

Il se mariera à merveille avec une pintade rôtie, des viandes rouges, des gibiers en sauce ou des fromages de chèvres



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin qu'il exprime tout son caractère fruité, ne pas hésiter à le carafer 2 heures avant son service

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

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



INGRÉDIENTS
Pour 100ml
7,5g de sucre / 75 kcal