



ORMARINE
RENCONTRE DE TERROIRS



HAUT DE SENAUX SAUVIGNON



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CÉPAGE : Sauvignon



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid suivi d'un pressurage doux et rapide. Fermentation alcoolique à basse température pour libérer toute la richesse aromatique du cépage. Elevage en cuve inox à l'abri de l'oxygène. Filtration tangentielle et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune or pâle aux reflets verts, lumineux.

NEZ : Intense sur des notes d'agrumes, citrons, pamplemousse et fruits exotiques.

BOUCHE : Attaque fraîche et fruitée, bouche équilibrée sur la fraîcheur, notes fruitées d'agrumes et de pamplemousse, finale persistante et harmonieuse.



ACCORDS VINS & METS :

Parfait en apéritif ou pour accompagner vos coquillages et vos fromages.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce sauvignon blanc est un incontournable des vins de l'Ormarine. Au profil gustatif dominé par une belle fraîcheur il se déguste très frais (10°C) tout au long d'année.

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

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



ENBIBLIOTHÈQUE
F - 435 12 750 000