



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



HAUT DE SENAUX VIOGNIER



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CÉPAGE : Viognier



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendange nocturne des raisins à haute maturité. Pressurage direct puis Fermentation alcoolique à basse température pour libérer toute la richesse aromatique du cépage. Elevage en cuve béton à l'abri de l'oxygène. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Robe d'un jaune pale, limpide et brillant aux reflets nacrés.

NEZ : Intense, élégant et riche sur des notes fruitées d'abricot et de litchi, de pêches de vignes et à la fois florale.

BOUCHE : Attaque ronde, bouche ample fraîche et veloutée, avec des notes délicates de miel d'acacia et d'abricot sec.



ACCORDS VINS & METS :

Accompagnera parfaitement vos apéritifs, hors d'œuvres, asperges sauce mousseline mais aussi tielles, crevettes sautées relevées, poissons grillés ou fromage frais.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin de conserver toutes les qualités de ce vin, conservez-le à l'abri de la lumière et au frais. A servir frais (10°C).

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

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



ENBLESSEMENTS
F - 435 12 750 000