



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



VEYRAC ROUGE



APPELLATION : AOP Languedoc Rouge



CÉPAGE : Syrah, Grenache noir



TERROIR : Sols de couleur rouge orangé, marqué par la présence de bauxite. Sols maigres composés de grès à faible grains.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcellaire rigoureuse avec des faibles rendements. Vendanges à pleine maturité polyphénolique. Eraflage intégral, cuvaison, fermentation traditionnelle en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété. Cuvaison courte pour préserver tout le fruitée de cette cuvée.



DÉGUSTATION :

ROBE : Belle robe brillante de couleur pourpre.

NEZ : Marqué par des arômes complexes de fruits noirs murs et d'épices. Ce vin est typé par le climat sec et chaud de la garrigue. On y retrouve certaines notes grillées et réglissées.

BOUCHE : On retrouve en bouche des notes de pain grille, de chocolat et de fruits noirs. Bouche généreuse et suave sur une belle complexité.



ACCORDS VINS & METS :

Ce vin de tradition accompagnera charcuterie, viande rouge grillée, gibier et fromage de caractère.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Afin qu'il exprime tout son caractère, ne pas hésiter à le carafé 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



Produit de France
www.cave-ormarine.com