



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



CHATEAU CAZALIS DE FONDOUCE ROUGE



APPELLATION : AOP Languedoc Rouge



CÉPAGE : Syrah, Grenache Noir



TERROIR : Sols argilo-calcaire caillouteux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins issus d'une sélection des meilleurs terroirs du Château Cazalis de Fondouce sont vendangés à pleine maturité à la fin septembre. La fermentation alcoolique en cuve béton dure une quinzaine de jours. Seuls les vins de goutte sont gardés. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat

NEZ : Le nez mur exhale des arômes complexes de fruits noirs et de garrigues. Des notes légèrement épicées complètent l'harmonie et l'équilibre de cette cuvée.

BOUCHE : Le parfait équilibre entre les arômes fruités et les tanins harmonieux donne à ce vin son caractère marqué par le terroir. La finale est longue et élégante sur des notes de tapenade noire.



ACCORDS VINS & METS : Ce vin de caractère marqué par la tradition vigneronne Languedocienne accompagnera avec panache viandes rouges grillées, viandes en sauce, gibier, et fromage de caractère.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Afin qu'il exprime tout son caractère fruité, ne pas hésiter à le carafier 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,
E = 124kJ / 29kcal