



BAG IN BOX ORMARINE BLANC 5L



APPELLATION : IGP Côtes de Thau



CÉPAGE : Grenache blanc, Terret Bourret, Colombard



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



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, éraflage et pressurage doux, fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts très lumineux.

NEZ : Délicat et rafraichissant, dévoile des arômes d'agrumes et des notes iodées.

BOUCHE : Un vin frais tout en finesse soutenu par un bel équilibre avec une note désaltérante et vive (notes d'agrumes légèrement amyliques).



ACCORDS VINS & METS :

Parfait avec les fruits de mer et les poissons grillés.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : A conserver au frais après ouverture, il conservera toutes ses caractéristiques durant 3 semaines.

