

Ormarine

Rencontre de terroirs



CARTAGÈNE (50cl)



APPELLATION : Vin de Liqueur – catégorie : Mistelle



CEPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant pleinement sur la mer.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendangé mécaniquement, les raisins sont pressés immédiatement, puis les meilleurs jus sont filtrés pour être mutés avec de l'eau de vie de vin AOP Picpoul de Pinet. Après quelques mois d'élevage, le conditionnement se fait à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune ocre aux reflets légèrement orange confite, la robe montre d'imposantes larmes.

NEZ : Complexe, harmonieux et chaleureux, il offre des notes de miel, d'épices et de fruits confits.

BOUCHE : D'un bel équilibre entre l'alcool et la sucrosité, il s'exprime par des notes miellées d'abricot sec.



ACCORDS VINS & METS :

Cette cartagène accompagnera à merveille un supplice au chocolat ou un gâteau à l'orange confite.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Sa sucrosité et sa richesse en alcool seront en parfait équilibre.

A servir Frais (8°C).