

Ormarine

Rencontre de terroirs



CHATEAU FERTILLERE



APPELLATION : AOP Languedoc Rouge



CEPAGE : Grenache, Syrah



TERROIR : Coteaux caillouteux issus des parcelles du Château de Fertillère à Cournonterral.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les parcelles les plus qualitatives du château sont récoltées à haute maturité. Après réception, macération préfermentaire à froid. Durant la fermentation alcoolique, des remontages réguliers permettront d'obtenir des tanins riches et doux. Une longue macération post fermentaire en cuve a lieu avant son écoulage. Son affinage se fera en cuve béton pendant de longs mois.



DEGUSTATION :

ROBE : Belle robe grenat aux reflets sombres.

NEZ : Intense et élégant, conjuguant des notes de cassis et de chocolat.

BOUCHE : Une merveilleuse fraîcheur et un remarquable équilibre. Les tanins sont soyeux. La structure est généreuse et l'ensemble d'une grande longueur.



ACCORDS VINS & METS :

Il accompagnera à merveille vos gibiers à la broche, côtes de bœuf grillées, fromage de caractère ou gâteau au chocolat.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Toute la concentration de ce vin est le reflet des faibles rendements du vignoble et de la qualité de son terroir.

