

Ormarine

Rencontre de terroirs



DOUCEUR DU SUD



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc Moelleux



CEPAGE : Muscat petit grain



TERROIR : Sol argilo-sablonneux exposé face à la mer.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection à la parcelle, vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température jusqu'à l'obtention du meilleur équilibre entre l'acidité et le moelleux. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets brillants.

NEZ : Intense et généreux autour de notes de litchis et d'agrumes.

BOUCHE : Ample et veloutée, relevant des notes de fruits exotiques et d'abricot confit. Finale persistante et rafraîchissante.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer jeune. Servir frais en apéritif ou en accompagnement de foie gras, de fromages crémeux ou de desserts.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Essayez aussi cette cuvée avec une salade de fraises fraîches au basilic ou en dégustant des escalettes (spécialité sucrée de Cournonterral).