

# 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).