

Ormarine

Rencontre de terroirs



DUC DE MORNAY



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CEPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées. Filtration des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or aux reflets verts avec une belle brillance.

NEZ : Généreux, il offre des arômes intenses de fruits exotiques, puis de zestes d'agrumes confits.

BOUCHE : Bel équilibre, sur la rondeur, laissant s'exprimer des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Après une attaque enrobée, le palais est vivifié par cette fameuse arête acide typique des vins de ce terroir.



ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en accompagnement de bouillabaisse, soupes, fricassées de poissons, seiches, plats en sauce méditerranéens, fruits de mer et crustacés. Il peut également être servi en apéritif.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce vin a su garder son côté féminin et charmeur insufflé par le Duc de Mornay au 19^{ème} siècle.

