

Ormarine

Rencontre de terroirs



ESPRIT LIBRE



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 rigoureuse à la parcelle. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température. Elevage en cuve béton thermorégulée. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété. Aucun ajout de sulfite durant le transport, la vinification et l'élevage.



DEGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, jaune or aux reflets ambrés.

NEZ : Dévoile de subtils arômes de fleurs d'acacia et d'abricot sec.

BOUCHE : Attaque vive et fraîche révélant des notes de fruits frais. Une jolie finale sur la minéralité. Très bel équilibre !



ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer, poissons grillés, bourride, seiche à la sétoise et dessert fort en chocolat.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

A consommer bien frais, il vous fera découvrir une nouvelle facette du picpoul !

