

Ormarine

Rencontre de terroirs



EXTRAIT DE L'ORMARINE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CEPAGE : Cabernet Sauvignon, Merlot



TERROIR : Argilo Calcaire sur les collines de Cournonterral et Villeveyrac



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire et cueillette des raisins à haute maturité. Vinification séparée des cépages, macération pré-fermentaire à chaud, Fermentation pendant 7 jours. Assemblage des 2 cépages et élevage pendant 8 mois. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat profond aux reflets bigarreau.

NEZ : Intense aux notes de fruits rouges et poivrées. Après agitation, arômes légèrement fumés et réglissés qui se développent.

BOUCHE : Attaque vive aux notes de fruits rouges frais. Sa structure charnue dévoile une grande souplesse. Seulement au cours de la finale, les notes délicates vanillées flirteront avec les fruits confits.



ACCORDS VINS & METS :

Il se mariera à merveille avec une pintade rôtie, des viandes rouges, des gibiers en sauce ou des fromages de chèvres.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin qu'il exprime tout son caractère fruité, ne pas hésiter à le carafer 2 heures avant son service.