

Ormarine

Rencontre de terroirs



OTONIS



APPELLATION : AOP Minervois



CEPAGE : Syrah, Grenache



TERROIR : Sol argilo-graveleux



VINIFICATION ET ELEVAGE : Vendange mécanique avec tirage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours, puis fermentation en cuve béton pendant 1 mois. Élevage sur lies en cuves béton.



DEGUSTATION :

ROBE : Belle couleur rouge pourpre aux reflets violacés.

NEZ : Ample et généreux, des arômes de petits fruits rouges frais s'associent à de délicates notes florales, telle la violette.

BOUCHE : Souple et généreuse, la bouche montre un vin d'une belle finesse avec des tanins fins et bien fondus. La finale s'épuise tendrement sur des notes fruitées.



ACCORDS VINS & METS :

Viandes rouges braisées, petits gibiers (magrets de canard)



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Fidèle à la typicité d'un AOP Minervois, il reflète l'élégance et la finesse de son terroir. Température de service : 16°.