

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX PINOT ROSE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc



CEPAGE : 100% Pinot noir



TERROIR : Sol argilo-graveleux



VINIFICATION ET ELEVAGE : Vendange mécanique de nuit avec séparation immédiate des jus et des baies, pressurage pneumatique à basse pression puis fermentation alcoolique en cuve béton sous température régulée.



DEGUSTATION :

ROBE : Belle robe rose saumonée aux reflets argentés.

NEZ : Fruité sur des notes de petites fraises écrasées qui dévoilent de délicates effluves vanillées.

BOUCHE : Attaque fraîche et désaltérante, la bouche annonce un vin délicat sur des notes de fruits frais. La finale tendue confirme tous les caractères rafraichissants de ce vin.



ACCORDS VINS & METS :

Poisson grillé, salade multicolore d'été.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce millésime plus frais qu'à son habitude a conféré au cépage pinot un caractère plus fidèle à sa typicité. Température de service : 10°