

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX CHARDONNAY



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CEPAGE : Chardonnay



TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont ramassés la nuit, puis éraflés et pressés immédiatement. Le débordage statique au froid permet d'obtenir des jus de haute qualité qui fermentent à 14°C dans des cuves pendant 3 semaines suivi d'un élevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or pâle aux reflets brillants.

NEZ : Ample et généreux, le nez s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche bien mûrs et compotés.

BOUCHE : Bel équilibre s'exprimant sur la rondeur et sur une pointe chaleureuse. Il termine sur de superbes notes beurrées et toastées.



ACCORDS VINS & METS :

Parfait en apéritif ou pour accompagner un poisson en sauce, de la volaille ou des viandes blanches.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce produit conditionné avec une capsule à vis lui permettra de garder tout son potentiel aromatique et sa fraîcheur.

