

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX MERLOT



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rouge



CEPAGE : Merlot



TERROIR : Sols de couleur rouge orangé, marqué par la présence de bauxite. Sols maigres composés de grés à faible grains.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire et ramassage des raisins à haute maturité. Eraftage total, Macération pré-fermentaire à chaud. Pressurage puis Fermentation en phase liquide avec température contrôlée. Elevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Rouge cerise aux reflets violacés.

NEZ : Intense avec des arômes de fruits noirs qui se mêlent aux notes fruitées et chocolatées.

BOUCHE : Le bouquet, typique de ce cépage se révèle en bouche avec une attaque souple. La bonne maturité des raisins confère à ce vin une structure soyeuse, des tanins veloutés et une belle longueur en finale.



ACCORDS VINS & METS :

S'accordera parfaitement avec des plats en sauce, de la viande rouge ou du fromage.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Servi légèrement rafraichi (12°C), il exprimera pleinement ses qualités.