

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX SAUVIGNON



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CEPAGE : Sauvignon



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



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid suivi d'un pressurage doux. Fermentation alcoolique à basse température pour libérer toute la richesse aromatique du cépage. Elevage en cuve béton à l'abri de l'oxygène. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or pâle aux reflets verts.

NEZ : Intense sur des notes d'agrumes, citrons et fruits exotiques.

BOUCHE : Attaque vive, bouche équilibrée sur la fraîcheur, notes fruitées d'agrumes et de pamplemousse, finale persistante et harmonieuse.



ACCORDS VINS & METS :

Parfait en apéritif ou pour accompagner vos salades de légumes d'été ou vos poissons grillés.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

La puissance aromatique de ce vin est caractéristique du cépage Sauvignon.