

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## HAUT DE SENAUX SYRAH ROUGE



**APPELLATION** : IGP Pays d'Oc Rouge



**CEPAGE** : Syrah



**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. Eraflage total, Fermentation en cuve et macération post fermentaire pendant 1 semaine. Pressurage puis élevage en cuve béton. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : profonde pourpre et violette.

**NEZ** : révèle des caractères fruités sur la fraise écrasée, le cassis ainsi que des notes réglissées.

**BOUCHE** : L'attaque en bouche est franche et se poursuit par une puissance fruitée où la matière se fond harmonieusement. La finale épicée révèle la complexité d'un vin moderne et de caractère.



**ACCORDS VINS & METS** :

S'accordera parfaitement avec une omelette, de la viande rouge ou des fromages de caractère.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** :

Afin qu'il exprime toute sa puissance aromatique, ne pas hésiter à le carafier 2 heures avant son service.