

Ormarine

Rencontre de terroirs

METHODE TRADITIONNELLE EXTRA-BRUT



APELLATION : Vin Blanc Mousseux – Méthode traditionnelle



CEPAGE : 100% Piquepoul



TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant sur la mer.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection parcellaire de jeunes vignes de Piquepoul, vendanges nocturnes, Pressurage direct à basse pression. Fermentation alcoolique à basse température, soutirage rapide des vins clairs puis embouteillage et refermentation en bouteille. Remuage et élevage pendant 9 mois minimum, dégorgement à froid, pas d'ajout de liqueur de tirage, bouchage et étiquetage.



DEGUSTATION :

ROBE : jaune pâle aux reflets verdoyants avec un cordon de fines bulles directes et sincères.

NEZ : fin et discret, sur des notes de fruits frais à chair blanche puis des arômes de fruits secs se développent après aération.

BOUCHE : Attaque douce, rafraîchi par une perlance douce et agréable. Arôme de noisette légèrement torréfiée suivi d'une amertume délicate caractéristique du Piquepoul.



ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en apéritif, sur des coquillages ou en accompagnement d'un dessert frais et fruité.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Afin qu'il exprime pleinement ses qualités, ne pas hésiter à le carafer avant son service.

