

Ormarine

Rencontre de terroirs



PRÉAMBULE ROSE



APPELLATION : AOP Languedoc Rosé



CEPAGE : Syrah, Grenache noir



TERROIR : Argilo Calcaire riche en bauxite



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange mécanique de nuit, Pressurage pneumatique rapide, fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température.

Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Rose fuchsia pâle aux reflets brillants et violette.

NEZ : Légèrement framboisé avec des notes de petits fruits rouges et d'agrumes.

BOUCHE : Belle attaque soyeuse, s'ouvrant sur des notes de cédrats et de pomelos. Ample, longue et équilibrée. La finale persistante et tenace est synonyme de ce vin rosé de terroir.



ACCORDS VINS & METS :

Ce vin accompagnera parfaitement les charcuteries, paëlla et autres plats méditerranéens.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce vin trouvera pleinement son équilibre servi à une température de 8°C.