



# ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



## PRÉAMBULE ROSE



**APPELLATION** : AOP Languedoc Rosé



**CÉPAGE** : Syrah, Grenache noir



**TERROIR** : Sols Argilo Calcaire riche en bauxite



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : 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.



**DÉGUSTATION** :

**ROBE** : Rose nacré aux reflets argentés.

**NEZ** : Belle intensité aux notes d'agrumes.

**BOUCHE** : Attaque vive et suave sur des arômes de pamplemousse et fruits exotiques. Bonne persistance aromatique sur ce vin 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.

CAVE DE L'ORMARINE - 13 avenue du Picpoul - 34850 PINET - Tél. 04 67 77 03 10

[contact@caveormarine.com](mailto:contact@caveormarine.com) - [www.cave-ormarine.com](http://www.cave-ormarine.com)

INGRÉDIENTS



Pour 100 ml  
E = 328 kJ - 79 kcal