

Ormarine

Rencontre de terroirs



PRESTIGE



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CEPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température. Elevage sur lies en cuve béton pendant plusieurs mois. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, jaune or pâle aux reflets nacrés.

NEZ : Dévoile de subtils arômes de litchi et de poire. Après aération, des notes minérales s'expriment avec discrétion.

BOUCHE : Attaque fraîche révélant des arômes de citronnelle et d'agrumes. Des notes beurrées et de la rondeur arrivent sur une finale tendre et persistante. Très bel équilibre !



ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer, coquillages, crustacés, hors d'œuvre, poissons et plats méditerranéens.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Cette cuvée confidentielle et numérotée est l'aboutissement du travail de recherche de nos œnologues.

