

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## SEPTENTIA BLANC



**APPELLATION :** AOP Languedoc Blanc



**CEPAGE :** Grenache blanc, Roussanne, Rolle



**TERROIR :** Sol argilo calcaire, plus ou moins caillouteux.



**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Quarante certifié par « QUALISUD ». Les jus issus d'un pressurage pneumatique sont débourbés en statique par le froid. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox pendant 18 jours à 14°C. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION :**

**ROBE :** teinte brillante légèrement dorée.

**NEZ :** Joli nez de fleurs jaunes.

**BOUCHE :** Rond, équilibré, sur des notes de fruits à chair blanche.



**ACCORDS VINS & METS :**

A consommer en apéritif avec de l'anchoïade, poissons à la plancha, fromages à pâte molle.



**CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :**

Ce produit a été pensé avec une empreinte environnementale la plus respectueuse.

