

Ormarine

Rencontre de terroirs



SEPTENTIA ROUGE



APPELLATION : AOP Languedoc Rouge



CEPAGE : Grenache noir, Syrah



TERROIR : Sol argilo calcaire, plus ou moins caillouteux.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vendangés sur convocation à pleine maturité polyphénolique. Ils sont vinifiés sur le site de Quarante certifié par « QUALISUD ». Suite à un éraflage intégral, la fermentation alcoolique se réalise en cuve inox, suivie par une macération post-fermentaire pendant une semaine.



DEGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat, brillante et profonde.

NEZ : Puissant de garrigue, arômes complexe de fruits noirs.

BOUCHE : Ample, généreuse de fruits confits et de réglisse.



ACCORDS VINS & METS :

A consommer avec des viandes rouges, gibiers ou des fromages de caractère.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

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



CAVE DE L'ORMARINE – 13 Avenue du Picpoul – 34850 PINET - Tel : 04 67 77 03 10 – Fax : 04 67 77 76 23

contact@caveormarine.com - www.cave-ormarine.com