



# ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



## SEPTENTIA BLANC



**APPELLATION** : AOP Languedoc Blanc



**CÉPAGE** : Grenache blanc, Roussanne, Vermentino



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



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Les raisins issus d'une sélection parcellaire sont vendangés la nuit et apportés à Quarante (34310), site de l'Ormarine dédié aux vinifications en agriculture biologique. La vendange fraîche est pressée à basse pression pour en sélectionner les premiers jus (jus de gouttes). Après débourbage le jus fermente une dizaine de jours à basse température en cuve inox thermo-régulée. Le vin est ensuite filtré et préparé pour un conditionnement à la propriété.



**DÉGUSTATION** :

**ROBE** : Jaune or aux reflets verts.

**NEZ** : Le nez expressif est marqué par des notes florales et de fruits croquants.

**BOUCHE** : La bouche ample et généreuse s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. La belle finale persistante séduit par sa finesse.



**ACCORDS VINS & METS** : A consommer en apéritif avec de l'anchoïade, poissons à la plancha, fromages à pâte molle.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** : A servir rafraichi entre 10 et 12°C. L'engagement en agriculture biologique est le signe fort de nos adhérents à contribuer à la protection de l'environnement.

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 g/L  
E - 100 g/L 179 g/L