


# Ormarine


Rencontre de terroirs



## SIMPLEMENT ORMARINE ROUGE



 **APPELLATION :** IGP Pays des Cevennes

 **CEPAGE :** Merlot, Cabernet Sauvignon

 **TERROIR :** Sol argilo calcaire

 **VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vendangés sur convocation à pleine maturité polyphénolique, éraflage intégral, cuvaïson, fermentation alcoolique en cuve béton. 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](http://www.cave-ormarine.com)