ORMARINE
RENCONTRE DE TERROIRS

SIMPLEMENT ORMARINE ROSE

APPELLATION : IGP Pays d'Oc Rosé

CÉPAGE : Grenache, Syrah

TERROIR : Sols de texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vinifiés sur le site de Quarante, site dédié aux vinifications biologiques. La vendange fraîche ramassée la nuit est pressée à basse pression pour en sélectionner les premiers jus (jus de gouttes). Les bourbes contenues dans le moût sont écartées, puis la fermentation alcoolique dure 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 : Robe rose litchi.
NEZ : Se dégage des notes de petits fruits rouges acidulés.
BOUCHE : Fraîche et désaltérante, s'exprime par des arômes de fruits frais. La sucrosité séduit nos papilles sur la finale persistante et harmonieuse.

ACCORDS VINS & METS : A consommer en apéritif ou accompagné de salades, charcuterie, ou poissons grillés.

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 - **www.cave-ormarine.com**