



ORMARINE

RENCONTRE DE TERROIRS



SIMPLEMENT ORMARINE ROUGE



APPELLATION : IGP Pays d'Oc



CÉPAGE : Merlot, Cabernet Sauvignon



TERROIR : Sol argilo calcaire



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Les raisins issus de l'agriculture Biologique sont vendangés sur convocation à pleine maturité polyphénolique, éraflage intégral, cuvaison, fermentation alcoolique en cuve béton. Macération post-fermentaire pendant une semaine



DÉGUSTATION :

ROBE : Rouge grenat, brillante et profonde.

NEZ : Intense de petits fruits rouges et d'épices.

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



ACCORDS VINS & METS :

A consommer avec des planches de charcuterie et de fromage, grillades et viandes blanches.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce vin aux arômes de fruits de rouges peut se déguster légèrement rafraîchi. 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



0467770310

FR-810-16

AGRICULTURE FRANCE