

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## VEYRAC



**APPELLATION** : AOP Languedoc Rouge



**CEPAGE** : Syrah, Grenache noir



**TERROIR** : Sols de couleur rouge orangé, marqué par la présence de bauxite. Sols maigres composés de grés à faible grains.



**VINIFICATION ET ELEVAGE** :

Sélection parcellaire rigoureuse avec des faibles rendements. Vendanges sur convocation à pleine maturité polyphénolique, éraflage intégral, cuvaision, fermentation alcoolique en cuve béton. Macération post-fermentaire pendant une semaine. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION** :

**ROBE** : Rouge grenat, Brillante et profonde.

**NEZ** : Marqué par des arômes complexes de fruits noirs murs et d'épices. Il est typé par le climat sec et chaud de la garrigue et l'on peut y retrouver certaines notes florales qui la composent.

**BOUCHE** : Les sensations exprimées au nez se rappellent à votre bouche et développent des notes de cacao. Elles évoluent sur des tanins souples et harmonieux avec une finale légèrement poivrée.



**ACCORDS VINS & METS** :

Ce vin de tradition accompagnera charcuterie, viande rouge grillée, gibier et fromage de caractère.



**CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE** :

Afin qu'il exprime tout son caractère, ne pas hésiter à le carafer 2 heures avant son service.