

# Ormarine

Rencontre de terroirs



## VILLEMARIN ROSE



**APPELLATION :** IGP Côtes de Thau Rosé



**CEPAGE :** Carignan Noir, Grenache noir, Syrah



**TERROIR :** De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.



**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, Eraflage et Pressurage doux, Fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



**DEGUSTATION :**

**ROBE :** Rosé pâle aux reflets violette.

**NEZ :** Frais qui libère d'agréables arômes de petits fruits rouges.

**BOUCHE :** son équilibre domine sur la fraîcheur et révèle d'agréables notes amyliques lors de la finale.



**ACCORDS VINS & METS :**

Ce vin sera le compagnon idéal d'hors d'œuvre frais, de viandes ou de poissons grillés.



**CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :**

Afin de garantir sa belle couleur et fraîcheur, conserver ce vin à l'abri de la lumière.