



# ORMARINE



## ZEST LIBRE BLANC

Afin de répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, la cave de l'Ormarine innove et s'adapte, à l'image de ses nouvelles cuvées à bas degré d'alcool.



**APPELLATION** : Vin de France



**CÉPAGE** : Sauvignon, muscat



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



**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Le raisin ramassé à parfaite maturité est pressé à basse pression.

Puis le jus est partiellement désucre par filtration membranaire. Le vin obtenu après fermentation alcoolique est à 9%vol sans sucre résiduel. Une technique d'évaporation sous vide permet ensuite de baisser le degré à 7.5%vol.



**DÉGUSTATION** : *Un vin tout en légèreté !*

**ROBE** : Jaune paille aux reflets verts

**NEZ** : Le nez est marqué par des notes de fruits exotiques.

**BOUCHE** : La bouche est légère et rafraîchissante. Des arômes acidulés de fruits de la passion et de fruits jaunes soutiennent des notes florales.



**ACCORDS VINS & METS** : *Frais, fruité, et irrésistiblement libre!*

Pour des moments conviviaux en toute liberté autour de tapas, de fruits de mer, ou de viandes blanches.



**CONSEIL DE L'OENOLOGUE** : Ce produit est garanti sans ajout de gaz, d'arômes, ou d'édulcorant pour garder toutes les caractéristiques du vin. Sa qualité optimale est garantie jusqu'à la date de limite indiquée sur la bouteille.

CAVE DE L'ORMARINE - 13 avenue du Picpoul - 34850 PINET - Tél. 04 67 77 03 10

[contact@caveormarine.com](mailto:contact@caveormarine.com) - [www.cave-ormarine.com](http://www.cave-ormarine.com)



ORMARINE  
13 AVENUE DU PICPOUL  
34850 PINET