

Ormarine

Rencontre de terroirs



HAUT DE SENAUX VIOGNIER



APPELLATION : IGP Pays d'Oc Blanc



CEPAGE : Viognier



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



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange nocturne des raisins à haute maturité. Pressurage direct puis Fermentation alcoolique à basse température pour libérer toute la richesse aromatique du cépage. Elevage en cuve béton à l'abri de l'oxygène. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or pâle aux reflets argentés.

NEZ : Généreux et riche sur des notes d'abricot et de litchi, légèrement muscaté.

BOUCHE : Attaque ronde, bouche ample et veloutée, avec des notes délicates de miel et d'abricot sec.



ACCORDS VINS & METS :

S'accordera parfaitement avec des hors d'œuvres, asperges sauce mousseline, poissons grillés ou viandes blanches. Il peut aussi se boire en apéritif bien frais (8°C).



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Ce produit conditionné avec une capsule à vis lui permettra de garder tout son potentiel aromatique et sa fraîcheur.

