

Ormarine

Rencontre de terroirs



HOMMAGE à ETIENNE FARRAS



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CEPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant pleinement sur la mer.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification à froid (environ 12 jours) en cuve béton de raisins issus de parcelles sélectionnées.

Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois, avec remise en suspension hebdomadaire.



DEGUSTATION :

ROBE : Robe pale et lumineuse, nuances vertes claires, brillantes

NEZ : Frais, sur le fruit, agrumes confits, légère minéralité

BOUCHE : Attaque fraîche et en finesse sur le fruit et la fraîcheur



ACCORDS VINS & METS :

Poissons grillés. Volailles simplement rôties ou en sauce demi-deuil.



CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Son potentiel de garde surprendra le consommateur.

N'hésitez pas à la déguster sans le carafier après plusieurs années de bonne conservation.

