

Ormarine

Rencontre de terroirs



VENDANGES DE NOVEMBRE (50cl)



APPELLAT° : Vin sans indicat° géographique issu de raisins surmuris



CEPAGE : Piquepoul



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



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Au mois de Novembre, vendange manuelle de raisins passerillés. Tri à la parcelle et réception des raisins en comporte. Pressurage doux, fermentation pendant de longues semaines qui s'arrête naturellement en laissant des sucres résiduels dans le vin. Un élevage en cuve inox permettra d'assurer la parfaite harmonie de l'alcool et du sucre. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Jaune or paille et reflets dorés.

NEZ : Grande complexité et richesse aromatique, obtenue par la surmaturité des raisins, sur des notes de fruits secs, de miel et d'abricots sec.

BOUCHE : Les arômes grillés, de fruits secs tapissent le palais avec une rondeur et une légèreté étonnante. Sa diversité aromatique se traduit par sa longue persistance en bouche. La finale rappelle les vins AOP Picpoul de Pinet par sa vivacité et sa structure.



ACCORDS VINS & METS :

Exprime sa pleine saveur en apéritif ou en accompagnant un fromage aux noix ou des desserts.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Consommé jeune ou après quelques années, sa richesse en alcool (16,5%) lui permet de garder toute sa typicité.