



## BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC



# L'ORMARINE

## ● Carte noire

**Robe** : jaune or aux reflets brillants

**Nez** : généreux, il s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes fraîches

**Bouche** : l'équilibre domine sur la vivacité et dévoile de délicates notes citronnées et une légère amertume typique du cépage

**Gastronomie** : apéritif, produits au caractère iodé tel que des coquillages, crustacés ou poissons grillés

**Garde** : 1 à 2 ans

**Service** : autour de 7°

### Appellation

AOP Picpoul de Pinet

### Localisation et superficie

Pinet (34)

### Cépage(s)

Piquepoul

### Sol(s)

Argilo-calcaire

### Viticulture

Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans.

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes

### Vinification et élevage

Fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées

