



BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC



L'ORMARINE

● Duc de Morny

Robe : jaune or aux reflets verts avec une belle brillance

Nez : généreux, il offre des arômes intenses de fruits exotiques, puis de zestes d'agrumes confits.

Bouche : bel équilibre, sur la rondeur, des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Le palais est vivifié par cette fameuse arête acide typique des vins de ce terroir.

Gastronomie : apéritif, bouillabaisse, seiches et plats en sauce méditerranéens, fruits de mer et crustacés

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 7°

Appellation

AOP Picpoul de Pinet

Localisation et superficie

Pinet (34)

Cépage(s)

Piquepoul

Sol(s)

Sol argilo-calcaire et caillouteux.

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

