Simplement Bio, Ormarine

Indication géographique protégée (I.G.P) « Pays d'Oc »

Cépage => Chardonnay et Viognier

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe de couleur jaune or aux reflets brillants et belle larmoyante

Au Nez => Arôme ample, fruité et des notes de fruits confits à chair blanche et de miel

En Bouche => Vin rond et persistant, arômes de fleur d'acacia et de miel avec une finale qui s'exprime sur des notes fruitées.

Type de sols => Sablo limoneuse à sablo argileuse

Vinification => Les jus issus d'un pressurage pneumatique sont débourbés en statique par le froid

Elevage => En cuve béton pendant une période de 18 jours à 14°C

Viticultures => Certifié Ecocert et Vin Bio

Temps de garde => 2 ans

Température de service => Entre 10 et 12°C

Ce vin a été pensé avec une empreinte environnementale la plus respectueuse

Récompenses

Médaille acquise au fil des années :

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris