



Ormarine Etiquette Noire

Code : ORMA_ORMA0_03560

Type : cuvee

CUVÉE > GENERAL

CARACTERISTIQUES

Nom de cuvée	Ormarine Etiquette Noire
Cépages	Picpoul
Désignation Cuvée (libre)	Ormarine Etiquette Noire
Présentation cuvée (courte)	Ormarine Etiquette noire est la référence iconique de la cave, marque leader en France et au rayonnement international. Les vignes de la cave de l'Ormarine surplombent l'étang de Thau, zone classée Natura 2000, et la mer méditerranée qui jouent un rôle de régulateur thermique et garantissent la fraîcheur du vin et des notes salines caractéristiques.
Type	Tranquille
Labels et certifications	Terra Vitis
Code cuvée AWIM	54994

MARKETING

Avantages	Certifié Terra Vitis. Un packaging unique gravé Ormarine.
Characteristics	Le plus grand producteur de l'AOP, leader de l'appellation. Un cépage emblématique Le Picpoul. Un terroir unique au bord de l'Etang de Thau. Un partenariat fort avec la maison Jeanjean depuis 1985. Cave innovante. Elevages sur lies fines.
Proofs	3,5 millions de bouteilles vendues dans le monde. Présent dans 25 pays dans le monde.

CUVÉE > TECHNIQUES

VINIFICATION

Description de l'assemblage (courte)	100% Picpoul de Pinet
Description de la vinification (courte)	Sélection stricte à la parcelle puis au quai de réception à la cave. Vendanges nocturnes pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées.

CUVÉE > VIGNES

VIGNOBLE

Description du vignoble (courte)	Le long de la Méditerranée, les vignobles s'étendent autour du bassin de Thau, zone classée Natura 2000.
Description du vignoble (longue)	L'appellation domine l'étang de Thau et ses cabanes à huitre. Ici, la culture de la vigne est multiséculaire. Certaines parcelles ont gardé de l'Antiquité leur superficie et leur exposition. Aujourd'hui, le Picpoul de Pinet, c'est un seul cépage : le piquepoul Blanc

SOL ET VENDANGES

Description du sol	Argilo-calcaire profond au sud (vers l'étang), plus superficiel au nord (vers les garrigues).
Type de sol	Argilo-calcaire

CUVÉE > ŒNOLOGIE

DEGUSTATION

Accord mets-vin (court)	Le compagnon idéal des fruits de mer, huîtres, homards ou plats de poissons.
Note de dégustation (courte)	Robe limpide jaune or avec des reflets vert brillant. Nez puissant et généreux de fleurs blanches, fruits de la passion et agrumes. Vivacité élégante et beaucoup de finesse en bouche avec un très bel équilibre sur des notes citronnées.

NOTES

Conseils de service	Servir bien frais à 8°C
---------------------	-------------------------