



## Ormarine Lies Fines AOP Picpoul de Pinet Blanc

Code : ORMA\_ORLI0\_03560

Type : cuvee

### CUVÉE > GENERAL

#### CARACTERISTIQUES

Nom de cuvée	Ormarine Lies Fines AOP Picpoul de Pinet Blanc
Cépages	Picpoul
Désignation Cuvée (libre)	Excellence de l'Ormarine
Présentation cuvée (courte)	C'est face à la mer, au coeur des vignobles de Pinet historiquement très anciens, que le Picpoul de Pinet trouve sa source. Le Picpoul de Pinet élevé sur Lies Fines est le premier vin blanc du sud de la France à exploiter ce procédé si particulier. Cet Elevage apporte complexité aromatique, amplitude et longueur en bouchon
Présentation cuvée (longue)	Picpoul de Pinet on fine lees presents all the gustative qualities of the Picpoul de Pinet with a complexity and volume in mouth for our pleasure. L'Excellence de l'Ormarine élevé sur lies fines (matured on fine lees) is the first white wine of the South of France to use this particular process.
Sucrosité	Sec
Type	Tranquille
Labels et certifications	Terra Vitis
Code cuvée AWIM	12987

#### NOTES

Vigneron	Cave de l'Ormarine
----------	--------------------

#### MARKETING

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% Piquepoul blanc. Vieux cépage autochtone de l'Etang de Thau.
--------------------------------------	---

Description de l'assemblage (longue)	100% Piquepoul blanc. An ancient Languedoc grape variety, present on the shores of the Etang de Thau since antiquity, white Piquepoul is a late variety that takes advantage of the humidity of the late season to finish its maturation.
Description de la vinification (courte)	A l'issue du pressurage les lies "grossières" sont séparées du jus clair, filtrées puis vinifiées séparément, elles sont ensuite réincorporées si leur qualité aromatique est jugée intéressante. Le vin demeure par la suite sur ses lies qui sont constituées par des levures inertes issues de la fermentation naturelle du vin, jusqu'au premier printemps. Le vin est régulièrement brassé avec ses lies afin de le protéger de l'oxydation et d'apporter au vin tous ses arômes et son moelleux.
Description de la vinification (longue)	Our team of winemakers have taken this superb wine and increased its quality even further by a very careful maturation on fine lees. Plot selection of more than 15 year-old vines. Grapes are harvested at night to keep freshness and aromas. Cold pre-ferme
Mise en bouteille	A la propriété

## ELEVAGE

Description de l'élevage (courte)	Elevage sur Lies Fines
Niveau d'élevage	Aucun

## CUVÉE > VIGNES

### VIGNOBLE

Description du vignoble (courte)	Le long de la Méditerranée, les vignobles s'étendent autour du bassin de Thau.
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	Le terroir est constitué pour l'essentiel de plateaux argilo calcaire, riches en calcaire du crétacé et chargés de cailloutis quartzeux. Ils sont dominés au nord par des collines calcaires datant du jurassique.
Type de sol	Argilo-calcaire
Type de vendanges	Mécanique

## CUVÉE > COMMERCE

### VENTES

Canal de distribution	Export
Placement produit	Super & Hyper
Unité(s) de besoin	Terra Vitis

## CUVÉE > ŒNOLOGIE

### DEGUSTATION

Accord mets-vin (court)	L'accompagnement parfait de fruits de mer, de poissons grillés ou de produits de la mer cuisinés tels que la typique Tielle. Ce vin se marie aussi très bien avec le fromage ou de la viande blanche en sauce qui relève son volume en bouche.
Note de dégustation (courte)	Belle robe vert pale cristalline, parfois plus dorée sur des vins de vieilles vignes. Nez expressif, fin, agréable avec une générosité aromatique (fleur d'acacia, d'aubépine) et de fruits jaunes (nectarine) Fraicheur en bouche, marquant l'équilibre entre acidité et structure. Longueur remarquable.

### NOTES

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

---

Potentiel de garde

1 à 2 ans

---