

# ORMARINE

## PICPOUL DE PINET



Depuis 1993, Jeanjean et les maîtres vignerons de la réputée cave de l'Ormarine ont œuvré pour développer la **plus grande appellation de vin blanc du Sud de la France**, le Picpoul de Pinet, grâce à la marque ORMARINE et son rayonnement en France et à l'International.

## LA SITUATION GÉOGRAPHIQUE

L'appellation Picpoul de Pinet couvre un vignoble unique à quelques pas de la Méditerranée, en bordure de l'étang de Thau. C'est la plus grande région de vin blanc du Languedoc ; Vignoble en plateau orienté vers l'Etang, à une altitude moyenne de 40 mètres.

## LE TERROIR

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.



## ORMARINE *Les Pins de Camille* 2016

### Cépage :

**100% Piquepoul blanc**, vieux cépage Languedocien, présent au bord de l'étang de Thau depuis l'antiquité. Le Piquepoul blanc est un cépage tardif qui profite de l'humidité de l'arrière-saison pour finir sa maturation.

### Vinification :

Macération pré-fermentaire, enzymes et levures aromatiques. Maîtrise des températures.

### Notes de dégustation :

Robe limpide et brillante. Nez puissant de fleurs blanches, fruits de la passion et agrumes. On trouve beaucoup de finesse en bouche avec un très bel équilibre.

**Sec, fruité et nerveux**, pour les amateurs de vins blanc frais aromatiques

### Conseils d'accompagnement :

Servir à 6-8° en accompagnement des fruits de mer, huîtres, homards ou plats de poissons.