



Ormarine

Rencontre de terroirs



Cave de l'Ormarine is opgericht in 1922, het is een samensmelting van 3 domeinen.
Namelijk de domeinen van
"Cave de Courmoussier, Cave de Pinet et Cave de Villeveyrac".

Totale oppervlakte wijngaarden bedraagt 2100 ha. Totale opbrengst 145.000 hl.
De verschillende terroir zijn gelegen tussen de zee en de hoogvlaktes van l'Herault.

De drie wijngebieden

PINET



Gelegen ten noorden van het meer van Thau, liggen de wijngaarden, op een plateau, met ondergrond van leisteen en kalk.

Het meer zorgt hier als temperatuur regulator en voor thermische winden. De mistral zorgt dat de wijngaarden droog blijven tijdens de plukperiode.

VILLEVEYRAC



Dit wijngebied is bekend voor zijn ondergrond van klei en kalk, met tevens oude galerijen van bauxiet.

Dit gebied is ook kenmerkend voor de maritieme invloed met koele nachten en zeer hete dagen, de nachten en de invloed van de Middellandse zee zorgen voor een optimale wijngaard.

COURNONTERRAL



Dit wijngebied is gelegen op de heuvels met een ondergrond van klei, kalk en keien. De wijngaarden zijn zuidelijk gericht, Midderraanse invloeden zorgen voor typische wijnen

Assortiment wijnen





L'Esprit de Villemarin Blanc IGP Cotes de Thau

Streek:

IGP Côtes de Thau Blanc

Druiven:

Grénache blanc, Terret Bourret

Productiezone:

32 ha wijngaarden in de côtes de Thau. Vlakbij Pinet. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden onmiddellijk geperst, schilcontact bij gecontroleerde temperatuur van 16- 18°c op inox tanks gedurende 6 maanden.

Kleur:

Goudgeel met schitterende reflecties.

Boeket:

Intens fruitig, met toetsen van abrikoos, perzik, passievrucht en acacia.

Smaak:

Volle, ronde wijn met fijne fruitige toetsen van steenfruit. Aangename zuren. Mooi mineralig.

Ideale temperatuur:

10/12°c

Passend bij:

Antipasta - vijgen met geitenkaas - groenten quiche - gegrilde groenten.



L'Esprit de Villemarin Rouge IGP - Herault

Streek:

IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure

Druiven:

Syrah, Carignan noir, Grenache

Productiezone:

De wijngaarden zijn gelegen op de Zuidoost gerichte hellingen van Colline de la Moure. De bodem is een mix van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Volledige ontristing, schilcontact gedurende 10 à 12 dagen met een gecontroleerde temperatuur tussen 25° en 28° c.

Regelmatige remontage van het sap op de gebroken most van de wijn

Kleur:

Intense granaatrode kleur met robijntoetsen

Boeket:

Zwarte pruimen, zoethout, kersen, noten, wat eucalyptus,

Smaak:

In de mond fijn rood fruit met een kruidige nuance. Het is een soepele, fruitige wijn met fluwele tannine. Nadruk op het zwarte fruit en de terroir.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Konijn met vijgen - klein wild - kippenlevers - lamsvlees - gevogelte - salades - grillades - zachte kazen - pasta - tomaten



L'Esprit de Villemarin Rose

Streek:

Frankrijk - Côtes de Thau

Druiven:

Carignan Noir, Grenache noir, Syrah

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in de regio Côtes de Thau vlakbij Pinet..

Ondergrond is mix van zand, keien en silex

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden onmiddellijk geperst, nadien schilcontact bij gecontroleerde temperatuur van 16- 18° c op inox tanks

Kleur:

De kleur is frambozenkleur met paarse schakering.

Boeket:

De aroma's bevatten kleine, rijpe, rode vruchten, frambozen en bosbessen deze domineren de aroma's

Smaak:

De smaak is rijk met aroma's van gedroogde pruimen en kruidige smaken. Hij is elegant en een frisse zuurheid voegt complexiteit toe waardoor de wijn een goed gestructureerde volheid krijgt.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Ideaal bij vis, gedroogd en koud vlees alsook bij wit vlees. Ook zeer fijn bij geroosterd varkensvlees.