



CUVÉE ONDINE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC

Géologie du sol : Terroir argilo-calcaire, conférant une minéralité subtile et une belle fraîcheur au vin.

Encépagement : Grenache, Cinsault

Âge des vignes : 20 à 40 ans

Vinification : Pressurage léger suivi d'une macération courte pour extraire la couleur et les arômes. Fermentation en cuves inox à température contrôlée (16-18°C) pour favoriser les arômes floraux.

Élevage : En cuve inox avec bâtonnage léger pour ajouter de la complexité.

Aspect Visuel : Robe saumon clair avec des reflets pêche, lumineuse et légèrement opaque.

Aspect Olfactif : Nez élégant avec des arômes de pêches blanches, de melons mûrs, et des nuances subtiles d'épices douces et d'agrumes.

Aspect Gustatif : Bouche vive avec une attaque fraîche et une texture soyeuse. La finale est minérale, offrant une belle longueur en bouche avec des notes de fruits rouges et d'agrumes.

Accord mets et vins : Idéal avec des tapas, des paellas, des charcuteries fines, ou des plats légers à base de légumes grillés.

Température de service : 8°-10°C

Meridiem, 230 avenue Maréchal Leclerc, 34070 Montpellier, FRANCE





CUVÉE ONDINE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC

Soil Geology : Argilo-calcareous terroir, imparting subtle minerality and a beautiful freshness to the wine.

Grape Varieties : Grenache, Cinsault

Age of the vines : 20 to 40 years

Vinification : Light pressing followed by a short maceration to extract color and aromas. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperatures (16-18°C) to enhance floral notes.

Aging : In stainless steel tanks with light stirring to add complexity.

Visual Aspect : Pale salmon color with peach reflections, bright and slightly opaque.

Olfactory Aspect : Elegant nose with aromas of white peaches, ripe melons, and subtle hints of sweet spices and citrus.

Gustatory Aspect : Lively mouthfeel with a fresh attack and silky texture. The finish is mineral, offering a long-lasting palate with notes of red fruits and citrus.

Food Pairings : Ideal with tapas, paellas, fine charcuterie, or light dishes based on grilled vegetables.

Serving Temperature : 8°-10°C

