



CHÂTEAU
LA FONT DES ORMES

IGP Pays de Caux

LA FONT DE L'OUN 2018

Terroir : Calcaire du Miocène dans l'aire d'appellation de Pézenas (Languedoc)

Terroir : Limestone of the Miocène on the « Appellation d'Origine Protégée » Pézenas area (Languedoc)



Cépages: Marselan 40% - Carignan 30% - Grenache noir 20% - Syrah 10%.

Vigne : Culture en agriculture biologique, vin issu de raisins demeter. Compost organique, engrais verts, travail du sol, récolte manuelle. Faible rendement naturel (35 hl/ha)

Vineyards: *Organic agriculture, grapes certified biodynamie. Organic compost, green manure, light tillage, hand-harvesting. Low natural yield (35 hl/ha).*

Vin : Récolte en caquettes de 12 kg. Vinification par parcelle. Extraction légère essentiellement par court remontage. Elevage en cuve béton.

Wine : *Harvested in small crates of 12 kg. Vinification plot by plot. Smooth extraction by short remontage. Ageing in concrete tanks.*

Production : 6 500 bouteilles

Dégustation : Ce vin s'impose sur un registre floral et fruité. Sa dégustation offrira principalement des arômes de fruits noirs avec de la prune et de la mûre, ainsi que des arômes de fraise. C'est un vin équilibré et rond en bouche.

Tasting notes : *This wine is marked by its floral and fruit flavours. It tasting will mostly offer back fruits aromas with plum, blackberry, but also strawberry aromas. This is a balanced wine that will show roundness in the mouth.*

SCEA La Font des Ormes, route de Nizas, 34720 CAUX- +33 (0)7 62 84 50 95

www.fontdesormes.fr - www.facebook.com/fontdesormes/

SIRET : 44470544600011