



KVALITÉ & KÄNSLA!

Ormarine
Terroir discovery



Vitt vin

Picpoul de Pinet Carte Noire 2025

Cave de l'Ormarine

Pris 138 kr
nr CA0101 - 750 ml

Ursprung Picpoul de Pinet Pinet

Druvor Piquepoul Blanc

Alk. halt 12%

Jordmån Varierad jordmån av kalksten och lerjord.

Information Pinet ligger i södra Frankrike där vingårdarna ligger upp på kullar omringad av tallskog. Cave de L'Ormarines viner sägs vara ursprungstypiska till appellationen AOP Picpoul de Pinet och har en lång historia som började redan 1922 när vinodlarna från Pinet samlades i en anda av solidaritet och bildade en vinodlingsförening. Ormarines terroir går dock tillbaka 2000 år.

Karaktär Friskt vin med bra syra. Toner av litchi, päron, citrongräs och citrus. Lång och mineraliskt eftersmak.

Vinifiering Druvorna skördas på kvällen för att behålla friskheten. Sedan kallmacereras druvorna och fermenteras i temperaturkontrollerade fat vid låg temperatur. Filtrering och buteljering sker på vingården.

Passar till Friskheten i vinet passar perfekt till grillad fisk, bläckfisk och skaldjur.

Om producenten

Cave de l'Ormarine är ett prisbelönt kooperativ som gör viner i den lilla appellationen Pinet de Picpoul i södra Frankrike. Företaget grundades 1922 när vinodlare från Pinet slog sig samman och bildade en förening. Idag består den av cirka 470 medlemmar med mer än 2500 hektar vingårdar. Kooperativets flaggskepp är Pinet de Picpoul-vinerna med mycket hög kvalitet, starkt terroirdrivna och påverkade av medelhavet. Piquepoul finns i olika färger med identiskt DNA. Förutom Blanc finns det Noir och Gris. Picpoul Blanc är en gammal druvsort från den södra delen av Frankrike som ger viner mer hög syra. Druvan har varit på väg att försvinna då den är mycket känslig för mjöldagg, phylloxera och andra angrepp i vinfälten. Men den trivs bra i sandjordar och därför återfinns man odlingarna i Pinet och Étang de Thay väster om Montpellier.

Cave de L'Ormarine lägger stor vikt vid att skydda miljön och sina vingårdar. 2018 fick de Terra Vitis-certifiering och betonar sitt engagemang i hållbar och integrerad vinodling med respekt för natur och människor. Sedan december 2016 har de dessutom certifierats som IFS FOOD Version 6.1 (International Featured Standards), en internationellt standardiserat ramverk för livsmedelskvalitet och säkerhetshantering.