



	SEC	MOELLEUX	ACACIA SEMI-DRY	CHERRY/CHESTNUT CASK MOELLEUX
BOTTLE SIZE	> 375 ml and 750 ml	> 375 ml and 750 ml	> 375 ml	> 375 ml
WINE SPECS	<ul style="list-style-type: none"> > Alcohol: 15% > Varieties: 3 types of heirloom tomatoes > Handpicked > Serving temperature: 4°C to 6°C if served as an aperitif or digestive wine, 10°C to 15°C if served as an accompanying wine. 	<ul style="list-style-type: none"> > Alcohol: 15% > Varieties: 3 types of heirloom tomatoes > Handpicked > Serving temperature: 4°C to 6°C if served as an aperitif or digestive wine, 10°C to 15°C if served as an accompanying wine. 	<ul style="list-style-type: none"> > Alcohol: 15% > Varieties: 3 types of heirloom tomatoes > Handpicked / Aged in Acacia cask for 9 months > Serving temperature: 4°C to 6°C if served as an aperitif or digestive wine, 10°C to 15°C if served as an accompanying wine. 	<ul style="list-style-type: none"> > Alcohol: 15% > Varieties: 3 types of heirloom tomatoes > Handpicked / Aged in Cherry and Chestnut cask for 9 months > Serving temperature: 4°C to 6°C if served as an aperitif or digestive wine, 10°C to 15°C if served as an accompanying wine.
SOMMELIER'S NOTE	<p>> The slightly golden color of the Omerto Sec will reveal the earthy aromas of sauvignon, citrus and grapefruit, Upon taking your first sip, this lovely wine showcases the acidity of its fruit with good length which ends with delicate finesse. You will also find a unique taste that reflects some grain alcohol.</p>	<p>> The slightly golden color of the Omerto Moelleux will reveal the floral aromas of orange, honey melon, candied fruits and apricot. Upon first sip, this lovely wine showcases the perfect balance between the sweetness and the acidity of tomatoes. You will find a distinct and unique taste similar to great Pineau or white Port.</p>	<p>> Omerto Acacia is a semi-dry tomato wine presenting a nice straw-yellow tint from the "Angel's share" (natural evaporation while aging in cask). It unveils a fruity nose of citrus such as orange and lemon and is perfectly balanced by the woody and smoky aromas of the acacia cask. On the palate the roundness of its residual sugar is perfectly balanced by the natural acidity of tomatoes. It features a unique and distinct taste and with notes similar to aged cognacs.</p>	<p>> Omerto Cherry / Chestnut cask Moelleux is a tomato wine presenting a nice straw-yellow tint from the "Angel's share" (natural evaporation while aging in cask). It unveils a floral nose with rose petal aromas and is perfectly balanced by the woody and smoky aromas of the Cherry/Chestnut cask. On the palate the roundness of its residual sugar is perfectly balanced by the natural acidity of tomatoes. It features a unique and distinct taste and with notes similar to Sherry.</p>
FOOD PAIRING	<p>> Smoked fish, oysters, sushi, delicatessen, firm cheeses, dark chocolate.</p>	<p>> Foie gras, terrines, seafood, raw-milk cheeses, white chocolate, milk chocolate, desserts.</p>	<p>> Strong cheese, wild mushroom, dark chocolate, desserts.</p>	<p>> Foie gras, seafood, blue cheese, goat cheese, raw-milk cheese and chocolate desserts.</p>



	SEC	MOELLEUX	ACACIA <small>DEMI SEC</small>	FÛT DE CHÂTAIGNIER ET CERISIER <small>MOELLEUX</small>
FORMAT	> 375 ml et 750 ml	> 375 ml et 750 ml	> 375 ml	> 375 ml
FICHE DE DÉGUSTATION	<ul style="list-style-type: none"> > Taux d'alcool : 15% > Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales > Cueillette à la main > Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement). 	<ul style="list-style-type: none"> > Taux d'alcool : 15% > Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales > Cueillette à la main > Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement). 	<ul style="list-style-type: none"> > Taux d'alcool : 15% > Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales > Cueillette à la main / Élevage en barrique d'acacia pendant 9 mois > Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement). 	<ul style="list-style-type: none"> > Taux d'alcool : 15% > Assemblage de 3 sortes de tomates ancestrales > Cueillette à la main / Élevage en barrique de châtaignier et cerisier pendant 9 mois. > Servir de 4°C à 6°C (en vin apéritif ou en digestif) ou de 10°C à 15°C (en vin d'accompagnement).
NOTES DU SOMMELIER	<p>> Le vin de tomate Omerto sec est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de sauvignon et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. En bouche, nous avons en attaque l'acidité qui ressort avec une belle longueur qui se termine par de la finesse.</p> <p>Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes d'alcool de grains.</p>	<p>> Le vin de tomate Omerto Moelleux est d'une belle couleur jaune blé légèrement dorée. Au nez, il dégage des arômes de fleur d'oranger, de melon miel, de fruit confit et d'abricot. En bouche, nous avons la douceur du sucre résiduel qui s'équilibre parfaitement avec l'acidité de la tomate. Il en ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemblent à la famille des Portos blanc et des grands Pineaux.</p>	<p>> Le vin de tomate Omerto Acacia demi sec est d'une belle couleur jaune paille par la part des Anges en barrique d'acacia (évaporation du vin en barrique). Au nez il dégage des arômes de boisé fumé par la torréfaction de la barrique et d'agrumes tel que le citron et l'orange. En bouche, nous avons la rondeur du sucre résiduel qui s'équilibre avec l'acidité de la tomate, Il ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemblent à la famille des cognacs vieillis.</p>	<p>> Le vin de tomate Omerto châtaignier/cerisier moelleux est d'une belle couleur jaune paille par la part des Anges en barrique de châtaignier et cerisier (évaporation du vin en barrique). Au nez il dégage des arômes de pétales de rose avec un côté boisé fumé de la barrique suivi d'agrumes tel que l'orange. En bouche, nous avons la rondeur du sucre résiduel qui s'équilibre avec l'acidité de la tomate, il ressort un goût unique et bien distinctif avec des notes qui ressemblent à la famille du Sherry.</p>
SUGGESTION D'ACCORD	> Poissons fumés, huîtres, sushi, charcuteries, fromages à pâte ferme, chocolat noir.	> Foie gras, terrines, fruits de mer, fromages au lait cru, chocolat blanc, chocolat au lait, desserts.	> Fromages forts (ex. : Le Louis D'or ou Conté), champignons sauvages, chocolat noir, desserts.	> Fromages (bleu, chèvre, lait cru), les fruits de mer et crustacés et les desserts aux chocolats.