

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DES BORMETTES

"L'ARGENTIÈRE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Le domaine jouxte la plage de L'Argentière, dont le nom fait référence au passé minier du secteur des Bormettes. En effet les Phocéens exploitèrent ici le plomb argentifère dès le VI^{ème} siècle avant JC. Cette activité fut relancée en 1875 par le marseillais Victor Roux, alors propriétaire du Château des Bormettes, dont l'initiative fit la fortune de la commune de La Londe-Les-Maures.

Si les mines ont fermé en 1929, quelques vestiges sur la propriété témoignent encore de cette époque, ayant inspiré le nom de cette cuvée, par laquelle le Château des Bormettes démontre toute sa singularité.

Vinification :

L'assemblage de cette cuvée se compose majoritairement de jus de goutte de Grenache et de Rolle travaillés en macération pelliculaire, accompagnés de Syrah et Cinsault issus de pressurage direct.

La récolte se fait essentiellement de nuit, afin de privilégier le potentiel aromatique et de diminuer les doses de sulfites.

Les jus sont débourbés à froid pendant 48 heures en moyenne, la vinification et l'élevage se poursuivent intégralement en cuves béton thermorégulées. Le vin est gardé sur ses lies jusqu'à la mi-février au moins, développant son gras et sa structure.

Dégustation :

Robe rose aux reflets perlés. Le nez est très expressif et gourmand sur des arômes de fruits rouges et de fruits à noyau, avec une dominante de pêche blanche, et un zeste d'agrumes.

A l'aération il dévoile des nuances de fleurs et de melon, avec une touche épicée qui se développe après quelques mois de bouteille.

La bouche est puissante, sur des saveurs de fraise, avec une vraie structure, du gras équilibré par une juste vivacité. Un rosé charnu, qui s'appréciera d'autant mieux à table.

Il s'épanouira servi entre 10 et 12°C sur des viandes grillées, du veau aux olives, un porc au caramel à la façon vietnamienne, des plats méditerranéens relevés tels la paëlla, le couscous ou la bouillabaisse.

CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES

WINE DESCRIPTION

CHÂTEAU DES BORMETTES "L'ARGENTIÈRE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Our estate is nearby the Argentière Beach, which name comes from the mining exploitation of the area in the past centuries, with silver extraction. The golden era of this business, under the leadership of Victor Roux, once the owner of the estate, was between 1875 and 1929. Giving the importance of the soil and the sea in this cuvee, we named it L'Argentière, expressing both the minerality and the history of Château des Bormettes.

Winemaking :

The blend is dominated by free-run juice from Grenache and Rolle with skin maceration, completed by Cinsault and Syrah from direct pressing.

The harvest is mainly processed during night time, in order to preserve the aromatic potential and to minimise the use of sulphur.

The juice goes through cold settling for 48 hours in average, then fermentation and aging take place at regulated temperature in concrete tanks. The wine is aged on fine lees until February at least, developing its richness and structure.

Wine Tasting :

The robe is pink with beaded reflection.

The nose is very expressive and gourmet, with notes of red fruit, peach, citrus and melon. Flowers and a hint of spices come with air.

The wine is fleshy, with deep aromas of strawberry and a real structure, a great richness balanced by superb freshness. That rosé will be best suited with food.

Serve it between 10 to 12 degrees Celsius, on grilled meat, Asian food, Paëlla, Couscous, or the famous Bouillabaisse.



CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES