

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DES BORMETTES "INSTINCT PARCELLAIRE LA BERGERIE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Au sein de la vaste appellation Côtes de Provence, les blancs de La Londe ont certes un peu tardé à rejoindre leurs homologues rouges et rosé dans leur dénomination de terroir spécifique, essentiellement du fait de leur rareté. En effet, notre zone est pourtant reconnue de longue date pour sa réussite dans cette couleur, qui décida la famille Ott, précurseur dans la région, de consacrer à l'époque ses vignes londaïses exclusivement aux blancs. La vision de ceux qui furent longtemps nos prestigieux voisins, et les similitudes avec les meilleurs terroirs corses dont l'expression la plus aboutie reste les blancs, nous on conduit à redoubler d'efforts sur cette couleur, qui traduit la quintessence de nos sols de schistes et de quartz sous influence maritime. Cette cuvée se veut l'illustration la plus ambitieuse de ce potentiel, donc nous sélectionnons pour elle les meilleures vignes et les plus beaux jus de notre parcelle « La Bergerie », la première plantée sur le Domaine en cépage Rolle, seigneur des blancs du secteur.

Vinification : Après une sélection intra parcellaire, la récolte s'effectue en deux temps, avec un premier passage au 1er tiers de vendanges, et un second plus tardif, afin de cueillir les baies à leur maturité optimale. Elle a ensuite macéré à basse température pour extraire les arômes fruités du Rolle, pressurée doucement et lentement.

Pour cette cuvée seuls les jus de goutte sont sélectionnés, pour un maximum de fraîcheur. Une moitié de la fermentation et de l'élevage se déroulent en fûts récents, dans les caves voûtées historiques du Domaine, l'autre moitié en cuve Inox. Cet élevage se poursuit quasiment un an, afin de développer la structure et le gras de cette cuvée de gastronomie et de garde.

Dégustation : Robe brillante aux reflets verts et dorés. Le premier nez est subtil avec ses notes de fleurs d'acacia et de noisette. Il se développe sur la pêche, fruit que l'on retrouve dans une bouche souple, suave, équilibrée par sa fraîcheur et sa finale minérale.

Il s'épanouira servi entre 11 et 13°C sur des Saint-Jacques, des crustacés, les viandes blanches et les fromages crémeux.



CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES

TÉL 04 94 66 81 35 / WWW.CHATEAUBORMETTES.COM