

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DES BORMETTES "INSTINCT PARCELLAIRE LA FONDERIE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Certaines parcelles expriment plus que d'autres la personnalité du millésime et le caractère de notre terroir de schistes. Nous avons suivi notre instinct en 2013 pour récolter et vinifier à part La Fonderie, parcelle de vieux Mourvèdres, dont le nom évoque le passé minier de la propriété.

Sur ces coteaux vallonnés, ce cépage ombrageux, aux fières origines espagnoles, a apprécié l'alimentation hydrique régulière et la fin de saison idyllique de l'année, nous offrant un rendement record de près de... 20hl/ha !

Sa typicité et sa minéralité récompensent nos efforts.

Vinification :

La récolte manuelle de ces Mourvèdres complantés de quelques Grenaches bariolés a eu lieu le 03 octobre 2013.

Egrappée mais non foulée, la vendange a macéré en cuve béton près d'un mois, avec un seul délestage et de fréquents remontages. Puis la quintessence du jus obtenu a été patiemment élevée jusqu'en décembre de l'année suivante, pour l'essentiel en cuve et pour 3% en fût de un vin.

Non collé, le vin a été très légèrement filtré à sa mise en bouteille, le 14 janvier 2015. Il en a été tiré 7 500 bouteilles et 300 magnums.

Dégustation :

Sous sa robe sombre, ce vin dévoile des arômes subtils de garrigue, de fruits noirs et d'épices.

Suave et frais à la fois, il tapisse le palais d'un tannin soyeux, avec des saveurs d'un caractère intense, sur des notes de cerise noire, de cailloux et d'herbes aromatiques.

Elancé, fin et minéral, c'est un provençal pur jus, à la finale fraîche et salivante.

Ce vin de garde pourra s'apprécier également dans sa jeunesse, carafé entre 16 et 18°C, sur des viandes grillées de caractère, des plats mijotés comme le civet de sanglier, ou des fromages à pâte pressée.

CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES

WINE DESCRIPTION

CHÂTEAU DES BORMETTES "INSTINCT PARCELLAIRE LA FONDERIE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Grape Varieties :

Mourvèdre 99%

Grenache 1%

Winemaking : Traditional

Aging : 15 month in concrete tank then Inox and 3% of all the blending in a 1 year used oak

Wine Tasting : With its dark robe, Instinct Parcellaire has beautiful notes of black fruit and spices. In the mouth, it's smooth, fresh and mineral. We can « feel » Provence and its awesome flavours !

Aging Potential : 10 years, maybe even more !

Wine Pairing : Lamb chops with mint sauce, Sirloin tips, Bœuf bourguignon, Comté cheese

Service Temperature : 16-18 degrés



CHÂTEAU DES BORMETTES
LA FONDERIE LES MAURES