

# FICHE TECHNIQUE

## CHÂTEAU DES BORMETTES

### "PIC SAINT MARTIN"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Au cœur de la propriété, le Pic Saint-Martin est un des points culminants du secteur, avec une vue imprenable sur les plages, et fut occupé au XIIIème siècle par un castrum, en faisant un lieu symbolique du terroir de La Londe-Les-Maures.

C'est à ses pieds que s'étendent l'essentiel de nos parcelles, et notamment celles qui composent cette cuvée, en majorité des vieilles vignes récoltées à la main.

#### Vinification :

Pour cette cuvée les vendanges sont manuelles, permettant un tri à la parcelle. Elles commencent par la Syrah, partiellement égrappée, qui assure le départ en levures indigènes de la fermentation. Quel que soit le millésime, la Syrah constitue le cœur de l'assemblage, généralement réalisé dès la récolte. Le Grenache également est toujours présent, apportant sa générosité. En fonction des années, un autre cépage peut venir compléter la cuvée, comme le Rolle qui amène souplesse et fraîcheur de fruit.

La vinification consiste en une extraction très douce, proche de l'infusion, pendant 15 à 20 jours au total. Seuls les jus de goutte sont conservés, pour un élevage de 6 mois en cuve béton.

Ce vin n'est pas collé mais très légèrement filtré.

#### Dégustation :

Nez expressif sur des arômes de fruits rouges et de fruits noirs, avec une dominante de mûre, des nuances de cerise et un soupçon de poivre. A l'aération les épices se dévoilent, avec des notes de garrigue.

Charnue mais peu charpentée, la bouche est souple, équilibrée, avec une finale fraîche, un grain de tanin croquant, une sensation veloutée.

Il s'épanouira à table servi entre 14 et 17°C sur des grillades, des pâtes au piment d'Espelette, et s'appréciera également dès l'apéritif avec des tapas et mezzés, ou en casse-croûte avec des charcuteries, terrines et tomes de montagne.

CHÂTEAU DES BORMETTES  
LA LONDE LES MAURES

# WINE DESCRIPTION

## CHÂTEAU DES BORMETTES "PIC SAINT MARTIN"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



At the heart of the estate stands the Saint Martin Peak (elevation: 111 meters), one of the highest of the area, with a spectacular view on the beaches and the creeks around. It holds the oldest ruins of our region, showing its importance in the ancient times.

Most of our plots are located at the feet of this peak, among it the plots composing this cuvee, a majority of old vines harvested by hand.

### Winemaking :

The hand harvest allows us a selection of the grape berries in the plots. It starts with the Syrah, partially destemmed to begin natural fermentation process. In every vintage, Syrah is the core of the blend, usually made during the harvest, in a sole tank. Grenache is always a part of it, bringing its generosity. In some years, another grape variety can complete the cuvee, as Rolle adding softness and freshness in the hottest vintages.

Winemaking consists in very soft extraction, close to infusion, during 15 to 20 days. Only the free-run juice is kept for this cuvee, and the aging lasts six months in concrete tank.

Only a gentle filtration is processed before the bottling.

### Wine Tasting :

The nose is expressive with red fruits and black fruits aromas, blackberry gently dominating, with fragrances of cherry and a hint of black pepper. With the air it shows spicy aromas, with typical Mediterranean notes.

Round and delicate, the mouth is supple, well balanced, with beautiful smooth tannins and final freshness. It's a typical representation of traditional red wines in Provence: they're very tender and juicy.

This wine will be at its best during his first 3 years of bottle, served between 14 to 17 degrees Celsius, with grilled meat, peppery pasta, tapas, Lebanese mezze, sausages and cheeses. In strong vintages it can be cellared for 2 to 4 more years.



CHÂTEAU DES BORMETTES  
LA LONDE LES MAURES