

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DES BORMETTES

"HÉLÈNE"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Pêché mignon de la propriétaire, par qui le Domaine entra dans la famille Faré, le rare blanc des Bormettes hérite naturellement de son prénom. C'est aussi une forme de clin d'œil à notre voisin, le prestigieux Clos Mireille, qui très longtemps ne produisit que des blancs, démontrant le potentiel exceptionnel de cette couleur sur notre terroir.

Un potentiel d'autant mieux exprimé avec le cépage Rolle, aussi appelé Vermentino en Italie et en Corse. Un cépage parfaitement adapté à nos sols de quartz et de schistes, auquel nous apportons tous nos soins.

Vinification :

La récolte nocturne a macéré longuement à basse température pour extraire la quintessence des arômes fruités du Rolle.

La fermentation a duré un mois entre 16 et 18°C, en cuve béton, développant son gras et sa complexité.

Il a été élevé également en cuve, sur lies, jusqu'à la mise en bouteille au printemps suivant.

Dégustation :

Robe brillante aux reflets verts. Le premier nez est élégant avec ses notes de fleurs blanches typiques du cépage. Il s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques, avec une pointe citronnée.

La bouche attaque sur la fraîcheur et la finesse, offrant des saveurs d'agrumes et de pêche. Puis elle se développe sur le gras et la souplesse, avec des notes de fruits à chair blanche comme la poire. Elle se révèle à la fois délicate et intense, avec une finale enlevée.

Il s'épanouira servi entre 11 et 13°C sur des poissons grillés, mais également avec des fromages de chèvre frais, une salade de crevettes aux cacahuètes et à la coriandre, des poissons marinés, des coquillages, et reste un partenaire idéal de l'apéritif.



CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES

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