



CHÂTEAU DES BORMETTES

CÔTE & MER ROUGE

AOP Côtes de Provence 2022

DE LA VIGNE

Situation

80% Plaines / 20% Côteaux

Terroir

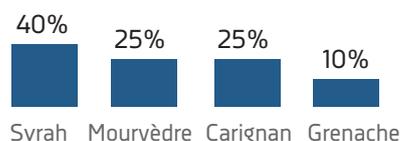
Sables / Schistes / Argiles

Âge moyen des vignes

16 ans

A LA CAVE

Cépages



Vinification

100% cuve inox

Élevage

Cuve inox / 5 mois

Degré

13,5%

Production

11 200 bouteilles



AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Fruité
Frais
Digeste
Gouleyant



Pour quelle occasion ?

Apéro
BBQ
Pique-nique
Dîner entre amis



Dégustation

Ce vin rouge hors normes, à la fois par sa robe burlat très claire et par son nez expressif, dévoile des arômes gourmands de fruits rouges mûrs et d'épices douces. En bouche, on retrouve avec plaisir la fraise, la cerise et le pruneau ainsi que des tanins coulants et une jolie structure. Un vin polyvalent, qu'on appréciera légèrement rafraîchi tant à l'apéritif qu'autour d'un déjeuner convivial !

Service

10 à 12 degrés

Garde

2 ans / 3 ans pour les curieux



Suggestions

Une assiette de charcuteries, un faux-filet au barbecue, un turbot grillé au charbon de bois avec sa banane plantain caramélisée.

Signes distinctifs

HVE 3