



CHÂTEAU DES BORMETTES

CÔTE & MER BLANC

AOP Côtes de Provence 2022

DE LA VIGNE

Situation

Coteaux ensoleillés / Plaines

Terroir

Schistes / Sables / Argiles / Limons

Âge moyen des vignes

10 ans

A LA CAVE

Cépages

100%



Rolle

Degré

12,5%

Vinification

Cuve inox

Élevage

Cuve inox / 4 à 10 mois

Production

16 000 bouteilles



AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Léger

Fruité

Minéral

Gourmand



Pour quelle occasion ?

Apéro

BBQ

Pique-nique

Déjeuner entre amis



Dégustation

Ce vin blanc, doté d'une robe pâle aux reflets dorés, présente un nez flatteur légèrement épicé, riche en arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de verveine.

En bouche, on découvre un vin vivifiant et précis, à la fois juteux et minéral, dévoilant des arômes croquants de citron vert, de litchi et de muscat et une finale saline et salivante, emblématique de notre terroir de bord de mer.

Service

8 à 10 degrés

Garde

2 ans / 3 ans pour les curieux



Suggestions

Une anchoïade, une salade de pommes de terre au hareng, une pissaladière ou du fromage de chèvre ou de brebis frais aux fruits secs.

Signes distinctifs

- Médaille d'Or - Concours des Grands Vins de France Mâcon 2022 (Millésime 2021)
- HVE 3