



CHÂTEAU DES BORMETTES

CÔTE & MER ROSÉ

AOP Côtes de Provence 2023

DE LA VIGNE

Situation

50% Plaines / 50% Coteaux

Terroir

Schistes / Sables / Argiles / Limons

Âge moyen des vignes

16 ans

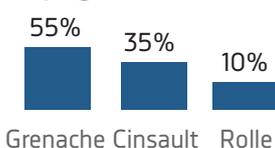


Signes distinctifs

HVE 3

A LA CAVE

Cépages



Degré

12%

Vinification

Cuve béton

Élevage

Cuve inox / 4 à 10 mois

Production

190 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Léger
Frais
Fruité
Minéral



Pour quelle occasion ?

Apéro
BBQ
Pique-nique
Déjeuner entre amis



Dégustation

Dévoilant une robe rose pâle, ce rosé offre au nez un bouquet généreux de pêche blanche, de melon, d'aubépine et de fruits rouges croquants.

En bouche, ce rosé propose une attaque fraîche, une trame aromatique flatteuse et juteuse en parfaite harmonie avec son acidité et une finale saline qui éveille nos papilles et met en appétit.

Service

8 à 10 degrés

Garde

2 ans



Suggestions

Une tapenade verte, des crevettes grillées en brochette, une bruschetta de jambon cru et basilic ou des roulés au fromage de chèvre.