



CHÂTEAU DES BORMETTES

HÉLÈNE

AOP Côtes de Provence 2023

DE LA VIGNE

Situation

Plaines ombragées / Collines ensoleillées

Terroir

Schistes / Argiles

Âge moyen des vignes

13 ans



Signes distinctifs

- ❑ **Médaille d'Or** - Concours Général Agricole de Paris 2023 (Millésime 2022)
- ❑ **Médaille d'Or** - Concours des Vignerons Indépendants 2023 (Millésime 2022)
- ❑ **HVE 3**

A LA CAVE

Cépages

100%



Rolle

Degré

12,5%

Vinification

Macération de 8 heures en pressoir
Cuve inox

Élevage

Cuve inox / sur lies fines / 3 à 6 mois

Production

18 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Floral

Frais

Fin

Gourmand



Pour quelle occasion ?

Apéro

Déjeuner entre amis

Dîner en famille

En amoureux



Dégustation

Derrière sa robe jaune dorée, ce vin blanc présente au nez une belle diversité d'arômes de fruits exotiques, de yuzu, de pamplemousse, de litchi ainsi que des notes de thé vert et de fleurs blanches.

En bouche, ce vin légèrement onctueux présente une attaque franche et dévoile des arômes de mangue, de confiture de pêche et de bonbon à la violette jusqu'à la finale marquée par la fraîcheur et une discrète salinité. Élégante et harmonieuse, cette cuvée iconique porte le nom de l'héritière de notre Domaine centenaire et reste, millésime après millésime, un best-seller incontournable !

Service

8 à 12 degrés

Garde

3 ans / 5 ans pour les curieux



Suggestions

Un tartare de saumon à l'aneth, un joli plateau de fruits de mer, un aioli ou un crottin de Chavignol.