



CHÂTEAU DES BORMETTES

INSTINCT PARCELLAIRE ROSÉ

AOP Côtes de Provence La Londe 2023

DE LA VIGNE

Situation

60% Collines / 40% Plaines

Terroir

Schistes & quartz / Argiles
Limons / Sables

Âge moyen des vignes

18 ans

Vendanges

Manuelles

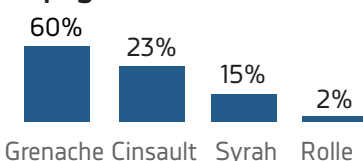


Signes distinctifs

□ HVE 3

A LA CAVE

Cépages



Degré

12 %

Vinification

Cuve inox
Pré-fermentation à froid
Stabulation des bourbes

Élevage

Cuve inox / 5 mois

Production

10 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Minéral
Fin
Fruité
Gastronomique



Pour quelle occasion ?

Dîner en famille
En amoureux
Repas d'affaires



Dégustation

Derrière sa robe corail, ce vin élégant dévoile au nez de discrets arômes de jasmin, de pêche et de pamplemousse.

En bouche, on retrouve un rosé suave et subtil offrant des arômes de fruits méditerranéens et de garrigues, reflétant les senteurs de nos collines. La finale délicieusement saline, minérale et persistante, est la parfaite signature de notre terroir de bord de mer.

Service

8 à 10 degrés

Garde

3 ans



Suggestions

Une verrine de crabe et avocat, un plateau de fruits de mer, un tartare de saumon à l'anis ou une mimolette extra-vieille.