



CHÂTEAU DES BORMETTES

INSTINCT PARCELLAIRE BLANC

AOP Côtes de Provence La Londe 2021

DE LA VIGNE

Situation

Collines

Terroir

Schistes / Sables

Âge moyen des vignes

16 ans

Vendanges

Manuelles

A LA CAVE

Cépages

100%



Rolle

Degré

14 %

Vinification

Cuve inox

Élevage

Cuve inox / 3 mois

Fûts de chêne (chauffe moyenne longue) / 12 mois

Moyenne de renouvellement des fûts / 7 à 8 vins

Production

5 600 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Floral

Ample

Élégant



Pour quelle occasion ?

Dîner en famille

En amoureux

Repas d'affaires

Célébrations



Dégustation

Ce vin blanc gastronomique présente une robe brillante aux reflets or blanc et dévoile au nez des arômes subtils de rhubarbe, de citron frais, de combava et de réglisse. En bouche, il se démarque par une grande finesse et une texture souple ponctuée par de légères notes fumées et une finale sur le jasmin. On retrouve, comme sur les précédents millésimes, une très belle longueur en bouche et une fraîcheur caractéristique de notre terroir Londaïs.

Service

10 à 12 degrés

Garde

5 ans



Suggestions

Un loup de mer au champagne, des ravioles de langoustines ou une mimolette extra-vieille.



Signes distinctifs

Médaille d'Argent - Concours des grands vins de France Mâcon 2022 (Millésime 2020)

HVE 3

903, route du Pellegrin – 83250 La Londe les Maures
04 94 66 81 35 — WWW.CHATEAUBORMETTES.COM