



CHÂTEAU DES BORMETTES

INSTINCT PARCELLAIRE ROUGE

« AURÉLIEN »

AOP Côtes de Provence La Londe 2020

DE LA VIGNE

Situation

60% Plaines / 40% Collines

Terroir

Argiles profondes / Schistes

Âge moyen des vignes

40 ans

Mourvèdre planté en 1967

Vendanges

Manuelles



Signes distinctifs

Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2022 (Millésime 2019)

HVE 3

A LA CAVE

Cépages

60%

40%



Syrah Mourvèdre

Degré

15 %

Vinification

Cuve inox

Macération post-fermentaire

Fermentation malolactique en demi-muids

Élevage

Demi-muids / 14 mois

Vieillessement en bouteille / 1 an

Production

6 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Épicé

Torréfié

Robuste

Soyeux



Pour quelle occasion ?

Dîner en famille

En amoureux

Repas d'affaires

Célébrations



Dégustation

Sous sa robe intense aux reflets grenat, ce vin rouge présente un nez légèrement reglissé, dévoilant des arômes de cerise kirschée, de laurier, de garrigue et de fruits noirs.

Sa bouche soyeuse et légèrement épicée dévoile des parfums de figue, d'olive noire et de pâte de coing, avec des tanins présents mais souples et une finale persistante et équilibrée.

Service

17 degrés

Garde

10 ans



Suggestions

Une daube Provençale, un magret de canard aux quatre épices et aux figues ou un osso bucco.