



CHÂTEAU DES BORMETTES

L'ARGENTIÈRE

AOP Côtes de Provence La Londe 2023

DE LA VIGNE

Situation

70% Colline / 30% Plaine

Terroir

Schistes / Sables / Argiles

Âge moyen des vignes

17 ans

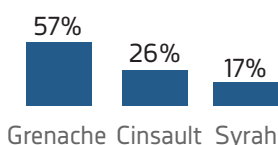


Signes distinctifs

HVE 3

A LA CAVE

Cépages



Degré

12%

Vinification

Cuve béton / cuve inox

Élevage

Cuve béton / 4 à 10 mois

Production

54 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Floral

Frais

Salin

Gourmand



Pour quelle occasion ?

Apéro

Déjeuner en famille

Dîner entre amis

En amoureux



Dégustation

Ce rosé présente une robe brillante légèrement saumonée. Son nez très floral dévoile des arômes de fruits rouges, de pâte de coing et d'agrumes.

En bouche, ce rosé gourmand offre des arômes délicats de clémentine, d'anis et de fruits rouges qui s'harmonisent parfaitement jusqu'à une finale fidèle à notre terroir Londaïs de bord de mer offrant rondeur, fraîcheur et salinité.

Service

8 à 10 degrés

Garde

2 ans



Suggestions

Un ceviche à la citronnelle, une paëlla, un Homard grillé aux herbes ou une tomme de brebis Corse.