



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

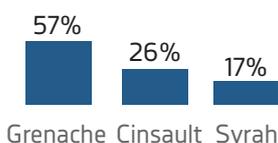


## Signes distinctifs

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.