



CHÂTEAU DES BORMETTES

LE P'TIT MARTIEN

Vin de France 2022

DE LA VIGNE

Situation

A proximité immédiate de la mer

Terroir

Sables / Argiles
Ancienne terre maraîchère

Âge moyen des vignes

7 ans



Signes distinctifs

HVE 3

A LA CAVE

Cépages

100%



Petit Manseng

Vinification

50% cuve béton ovoïde / 50% cuve inox

Élevage

Cuve inox / 4 à 6 mois

Degré

15%

Production

4 800 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Fruité

Frais

Salin

Ample



Pour quelle occasion ?

Apéro

Déjeuner entre amis

Dîner en famille

En amoureux



Dégustation

Ce vin blanc présente une robe dorée intense aux reflets verts. Au nez, on apprécie ses arômes intrigants de fruits tropicaux, de miel, de pomme verte et d'agrumes. La bouche, surprenante et juteuse, dévoile des arômes de litchi, de pain d'épices, de citron vert et de fleurs de tilleul ainsi qu'une salinité nette équilibrée par une belle fraîcheur représentative de notre terroir. Un vin hors normes qui saura agiter vos papilles !

Service

8 degrés

Garde

4 ans



Suggestions

Des sushis, un magret de canard à la sauce aigre-douce ou un fromage de chèvre frais aux herbes.