



CHÂTEAU DES BORMETTES

PATER

AOP Côtes de Provence La Londe 2021

DE LA VIGNE

Situation

50% Plaines / 50% Collines

Terroir

Argilo-schisteux

Âge moyen des vignes

25 ans

Vendanges

Manuelles



Signes distinctifs

HVE 3

A LA CAVE

Cépages

80%



20%



Syrah

Grenache

Degré

13,5%

Vinification

Sélection parcellaire

Vinification traditionnelle en cuve inox

Élevage

Demi-muids / 15 mois

Cuve inox / 6 mois / Filtration douce

Production

5 340 bouteilles

Mise en bouteille le 03/08/2023

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Épicé

Torréfié

Soyeux

Gourmand



Pour quelle occasion ?

Dîner en famille

En amoureux

Célébrations



Dégustation

Cette cuvée confidentielle, réservée aux millésimes exceptionnels, présente une robe soutenue aux reflets carmin et un nez légèrement floral, dévoilant des arômes de fruits confits, d'eucalyptus et de pain d'épices. Un vin rouge gourmand et délicat qui révèle en bouche des parfums de cassis, de mûres, de réglisse et offre une belle acidité. Un vin rare, d'une légèreté surprenante et d'un équilibre remarquable, à réserver aux occasions les plus spéciales !

Service

17 degrés

Garde

10 ans



Suggestions

Figatellu grillé, canard déglacé au vinaigre balsamique, tournedos Rossini ou un fromage à pâte pressée : stilton ou roquefort.