



CHÂTEAU DES BORMETTES

PIC SAINT MARTIN

AOP Côtes de Provence 2022

DE LA VIGNE

Situation

50% Plaines / 50% Côteaux

Terroir

Argiles / Schistes / Sables

Âge moyen des vignes

20 ans

Vendanges

Manuelles

A LA CAVE

Cépages

80%



Syrah

8%

Carignan

7%

Mourvèdre

5%

Grenache

Degré

13,5 %

Vinification

Cuve inox

Élevage

Cuve inox / 6 mois

Production

11 000 bouteilles



AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Fruité

Épicé

Torréfié

Charpenté



Pour quelle occasion ?

BBQ

Déjeuner entre amis

Dîner en famille

Repas d'affaires



Dégustation

Dévoilant une robe profonde aux reflets violacés, ce vin rouge présente au nez des arômes de fruits rouges et noirs confiturés, de réglisse et de poivre.

Fidèle à son nez, la bouche offre des arômes flatteurs de groseille, de baie de genièvre et de cerise noire lui apportant une belle sensation de fraîcheur, et évolue ensuite sur des notes épicées et torréfiées en finale.

Signes distinctifs

☐ Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2022 (Millésime 2020)

☐ HVE 3

Service

16 degrés

Garde

6 ans



Suggestions

Une caillette varoise, une bruschetta aux légumes grillés ou un tajine d'agneau aux pruneaux.