



DOMAINE DES BORMETTES

LA BAIE DES ÎSLES

IGP Var 2023

DE LA VIGNE

Situation

Clos en basse altitude / Bord de mer

Terroir

Sables / Limons

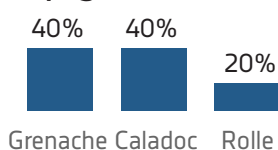
Âge moyen des vignes

6 ans



A LA CAVE

Cépages



Degré

13%

Vinification

Cuve inox

Élevage

Cuve béton / 2 mois

Production

17 000 bouteilles

AU CONSOMMATEUR



Profil du vin

Gourmand

Frais

Fruité

Généreux



Pour quelle occasion ?

Apéro

BBQ

Pique-nique

Déjeuner entre amis



Dégustation

Sa robe rose pomelo et son nez parfumé reflètent un rosé dynamique offrant des arômes de bonbon, de muguet et d'agrumes.

En bouche, on retrouve cette richesse aromatique avec des arômes de pastèque, de litchi et de pêche soutenus par une structure onctueuse et une finale gourmande et salivante qui appelle à la convivialité !

Service

8 à 10 degrés

Garde

2 ans



Suggestions

Une tapenade noire, des roulés aux saucisses, des sushis ou une bonne viande grillée au barbecue !

Signes distinctifs

HVE 3