



## 2015 Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire La Londe, Côtes de Provence AOP

Aus privilegierten Provence-Lagen

### **Beschreibung:**

Der engagierte junge Önologe Yannick Burles blickt wie seinerzeit die Römer von den Weinbergen des Châteaux Bormettes aufs Mittelmeer. Unweit von Saint-Tropez befinden sich die «Instinct Parcelaire», deren Terroir das limitierte Traubengut für gerade mal 6'000 Flaschen hervorbringen. Die geringe Ausbeute und die unmittelbare Nähe der Parzellen zur berühmten Domaine Ott sowie der Einfluss der Meeresbrisen bringen einen unverwechselbaren Rotwein hervor.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles, intensives Violett, subtile Aromen der Garrigue mit den Kräutern der Provence, schwarze Beeren, Pfeffer und Veilchenduft. Am Gaumen dann extrem fruchtbetont, saftig und vollmundig-großzügig. Satte schwarze Beerenfrucht, seidig-samtige und feine Tannine mit intensiven Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Lakritze und gemahlenem Stein. Tolle Terroirfrische im langen Finale, sehr „provenciale“ in seiner Art.

### **Passt zu:**

Leicht auf 16-18 Grad kühlen, idealer Begleiter zu Steaks, Ente, Wildgeflügel oder Wild sowie zu kräftigem Käse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Château des Bormettes
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Syrah, 10% Cinsault
<b>Artikelnummer:</b>	0971715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire La Londe  
Côtes de Provence AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Syrah, 10% Cinsault
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.