



2015 Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire La Londe, Côtes de Provence AOP

Issu de parcelles privilégiées

Description:

À l'instar des Romains à leur époque, le jeune et dynamique oenologue Yannick Burles profite de la vue sur la Méditerranée depuis le vignoble du Château des Bormettes. Le terroir des vins « Instinct Parcelaire », dont la production est limitée à tout juste 6000 bouteilles, n'est qu'à un jet de pierre de Saint-Tropez. Ce faible rendement, la proximité immédiate des parcelles du fameux domaine Ott, ainsi que la brise marine permettent d'obtenir un vin rouge absolument inimitable.

Note de dégustation:

Violet sombre et intense. Au nez, subtiles notes de garrigue avec ses herbes de Provence, des baies noires, du poivre et de la violette. La bouche est fruitée, ronde et généreuse avec des arômes intenses de mûres, de cerises, de réglisse et de pierre moulue, ainsi que des tanins soyeux et délicats. En finale, le terroir apporte beaucoup de fraîcheur à ce vin très « provençal ».

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château des Bormettes
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	90% Syrah, 10% Cinsault
Référence:	0971715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire La Londe
Côtes de Provence AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Syrah, 10% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.