



2017 Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcellaire, La Londe les Maures, 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 Parcellaire», dont la production est limitée à tout juste 3000 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:

Pourpre profond aux reflets violets. Bouquet aux notes indéniablement provençales de genièvre, de mûres, de clous de girofle et de lavande délicate, sur des touches de chocolat noir et de pain d'épices. Beaucoup de matière en attaque, opulence de petits fruits noirs et bleus dans la bouche à la belle minéralité et aux arômes de sureau et de cassis, alternance fascinante entre douceur fruitée et caractère, délicates notes de rose et de violettes dans la finale veloutée.

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 inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Syrah, 10% Grenache
Référence:	0971717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire
La Londe les Maures
Côtes de Provence AOP

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 90% Syrah, 10% Grenache
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Cuve inox
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.