



2020 Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Un rosé de Provence exceptionnel pour des fêtes en grande pompe

Description:

L'Instinct Parcellaire est l'assemblage de prestige du domaine. Les parcelles du château se trouvent à La Londe-les-Maures, en plein cœur d'une réserve naturelle donnant sur la mer. Des moines de l'Ordre des Chartreux y pratiquaient déjà la viticulture au XVI^e siècle. Jusqu'à ce jour, seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire l'Instinct Parcellaire.

Note de dégustation:

Joli rosé clair et tendre. Merveilleux parfums de Provence au nez : herbes fraîches, baies douces et sucrées, sur un soupçon de vanille. Ample en bouche, il est d'une complexité et d'une densité étonnantes, avec une incroyable abondance de fruits, une acidité parfaitement intégrée et une minéralité aux subtiles notes de noix. Fruits rouges et pamplemousse marquent la longue finale fondante et légèrement amère. C'est un grand rosé, provenant de vignobles s'étendant presque jusqu'à la mer et qui pourra sans autre accompagner un steak au grill ou un poisson aux herbes.

Accompagne idéale:

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Provence

Producteur:

Château des Bormettes

Notation(s):

Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100

Elevage:

6 Mois en Cuve ciment

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

58% Grenache, 22% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 10% Syrah

Référence:

0886420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcelaire
Côtes de Provence La Londe AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	58% Grenache, 22% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés