

## 2021 Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcelaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Un bijou d'Hyères au bon goût de vacances et de fête

### Description:

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

### Note de dégustation:

Rose clair aux reflets saumonés. Pêche et fraise dans le nez complexe, délicat et ouvert aux notes de rose et de pamplemousse rose. Palais minéral et fluide, à la fraîcheur vivifiante, qui dévoile maintenant également de arômes de framboises et de lilas, bel équilibre entre la douceur fruitée de grenadine et les épices de pamplemousse, c'est un vin gourmand et plein de caractère, développant sans cesse de nouveaux arômes, pêches et framboises, jusque dans la finale d'une douce persistance.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Château des Bormettes
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	58% Grenache, 25% Cinsault, 17% Rolle (Vermentino)
<b>Référence:</b>	0886421



## 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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	58% Grenache, 25% Cinsault, 17% Rolle (Vermentino)
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés