



2019 Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire, 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 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:

Violet foncé intense. Subtiles notes de garrigue, avec des nuances d'herbes de Provence, de baies noires, de poivre et de violette. Bouche extrêmement fruitée, juteuse, ample et généreuse, avec des tannins soyeux et délicats, sur des arômes intenses de mures, de cerises noires, de réglisse et de pierre broyée. Belle fraîcheur du terroir dans la longue finale très provençale.

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 Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	60% Syrah, 40% Mourvèdre
Référence:	0971719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire
Côtes de Provence AOP

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 60% Syrah, 40% Mourvèdre
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
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
déguster.