



2015 Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelleire La Londe, Côtes de Provence AOP

Da trame privilegiate

Descrizione del vino:

Come i Romani ai loro tempi, il giovane e dinamico enologo Yannick Burles si gode la vista del Mediterraneo dai vigneti dello Château des Bormettes. Il terroir dei vini "Instinct Parcelleire", la cui produzione è limitata a sole 6.000 bottiglie, è a due passi da Saint-Tropez. La bassa resa, l'immediata vicinanza delle parcelle della famosa tenuta Ott e la brezza marina contribuiscono a produrre un vino rosso assolutamente inimitabile.

Nota di degustazione:

Viola scuro e intenso. Al naso, sottili note di gariga con le sue erbe provenzali, bacche nere, pepe e violetta. Al palato è fruttato, rotondo e generoso, con intensi aromi di more, ciliegie, liquirizia e pietra macinata, oltre a tannini setosi e delicati. Nel finale, il terroir apporta molta freschezza a questo vino molto "provenzale".

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Provenza
Produttore:	Château des Bormettes
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	90% Syrah, 10% Cinsault
Numero di articolo:	0971715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château des Bormettes Rouge

Instinct Parcelaire La Londe
Côtes de Provence AOP

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Syrah, 10% Cinsault
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.