



2021 Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Un gioiello di Hyères con il gusto delle vacanze e delle feste

Descrizione del vino:

Instinct Parcellaire è il blend di prestigio della tenuta. Gli appezzamenti dello château si trovano a La Londe-les-Maures, nel cuore di una riserva naturale che si affaccia sul mare. I monaci dell'Ordine Certosino coltivavano la vite qui già nel XVI secolo. Ancora oggi, solo le uve migliori vengono selezionate per produrre l'Instinct Parcellaire.

Nota di degustazione:

Rosa chiaro con riflessi salmone. Pesca e fragola al naso, complesso, delicato e aperto, con note di rosa e pompelmo rosa. Il palato è minerale e fluido, con una freschezza tonificante che ora rivela anche aromi di lampone e lillà, un bell'equilibrio tra la dolcezza fruttata della granatina e le spezie del pompelmo. Il palato è minerale e fluido, con una freschezza tonificante che ora rivela anche aromi di lampone e lillà, un fine equilibrio tra la dolcezza fruttata della granatina e le spezie del pompelmo. È un vino delizioso e pieno di carattere, che sviluppa costantemente nuovi aromi, pesche e lamponi, fino al finale dolcemente persistente.

Abbinamenti:

Questo vino può essere abbinato a deliziosi antipasti, salumi, carni alla griglia, ratatouille, bouillabaisse, una baquette spalmata di tapenade o un'insalata nizzarda. Sarà fantastico anche con un'insalata di pasta o una lasagna di verdure.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Château des Bormettes

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

58% Grenache, 25% Cinsault, 17% Rolle (Vermentino)

Numero di articolo:

0886421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcelaire

Côtes de Provence La Londe AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	58% Grenache, 25% Cinsault, 17% Rolle (Vermentino)
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi