



# Château des Bormettes

## Instinct Parcellaire 2013

AOP CÔTES DE PROVENCE


**ROBUSTE**

**COMPLEXE**

**PUISSANT**

**VELOUTÉ**
**ACCORD PARFAIT**

Agneau de 7 heures

**SERVICE : 17°****CARAFAGE : 1h****L'avis de Jean-Michel Deluc****Un des meilleurs terroirs de Provence.**

Nous sommes dans ce que j'estime être un des meilleurs terroirs de Provence: La Londe-les-Maures. Le vignoble du Château des Bormettes descend lentement au pied du pic Saint-Martin (111 mètres) face à la mer, ce qui explique l'équilibre, la finesse des vins du domaine. Le 2013 rouge que je vous propose appuie mes dires avec un vin complexe et à la puissance retenue. La Fonderie est une parcelle de vieux mourvèdres complantés de quelques ceps de grenache. Un très grand vin à apprécier dès aujourd'hui.

**Château des Bormettes**

Le Domaine des Bormettes est un lieu chargé d'histoire. Il est aujourd'hui, et depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, une exploitation familiale qui est actuellement dirigée par Fabrice Faré. Son cépage prioritaire est le grenache: des rosés aromatiques et profonds, appréciés par tous.

Le rolle apporte de la diversité, avec son cépage blanc, il permet de produire des blancs d'exception, mais aussi d'apporter une touche d'exotisme dans un assemblage de rosé. De quoi ravir les papilles de tout le monde!

**Provence**

83250 La Londe-les-Maures



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Vianes rouges grillées ou rôties,  
gibiers, civet, salmis, joue de porc confite,  
confit de canard aux cèpes

**FROMAGES**

Fromages à pâte molle lavée,  
Livarot, Maroilles, Boulette d'Avesnes,  
vieux Gouda, Mimolette

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Mourvèdre, grenache

**CULTURE**

Conventionnelle

**À DÉGUSTER AVANT**

2024

**ALCOOL**

14,5 %

**CONTENANCE**

750 ml

**Dégustation****ŒIL**

Vin à la robe rubis de belle intensité avec des nuances allant du mauve au rose sur le bord du verre. Le vin a commencé son évolution.

**NEZ**

Au nez, le vin est avant tout fin et harmonieux avec un beau début de complexité : tabac blond, fruits rouges et noirs mûrs, cuir, épices, olives noires...

**BOUCHE**

L'attaque en bouche est suave et veloutée avec les mêmes flaveurs fruitées et épicées que nous avons au nez. La finale a du caractère et cela nous plaît!

**Note du caviste de la maison** .....

**Ce vin vous a plu?** Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus  
sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **16,50€**

PRIX CONSTATÉ **19,90€**

€ **Prix imbattable**  
pour les abonnés

**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles

**5€ de frais de port**  
entre 1 et 5 bouteilles

**4 à 8 jours**  
de livraison