BORRELS

AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépages : Grenache - Cinsault - Syrah

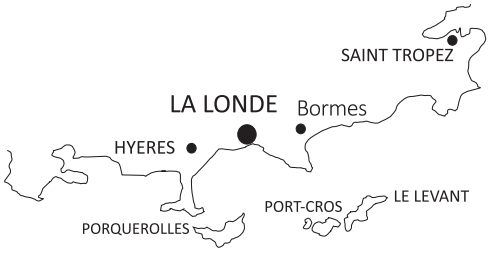
Terroir : A La Londe les Maures, dans un environnement protégé, face à la Méditerranée, sur des sols schisteux, la vigne profite de doux côteaux ensoleillés où elle côtoie mimosas, chênes-lièges et pins parasols. La vallée viticole des Borrels est un site préservé de Provence. Offrant un paysage unique, elle s'étend d'Hyères à La Londe les Maures. La petite mosaïque de terroirs tantôt schisteux, tantôt argilo-calcaires (les seuls du secteur La Londe) permet un assemblage dans la plus pure tradition provençale.

Vinification : Sélection soignée de parcelles avant vendange - Refroidissement de la vendange dès réception en cave - Macération à froid durant le remplissage du pressoir - Débourbage - Fermentation à température maîtrisée 16/18°C - Soutirage - Elevage sur lies fines 3 à 4 mois - Filtration - Mise en bouteille à la propriété.

13.5%

Dégustation : Brillante et limpide, sa robe séduit l'oeil avant de laisser la place à un joli nez tout en finesse sur les fruits rouges. Bouche suave, avec beaucoup d'amplitude aromatique toujours sur les fruits rouges. Finale élégante.

Accords : Pluma de porc ibérique juste poêlée, brouillade d'oursins, salade de fraises...



Borrels

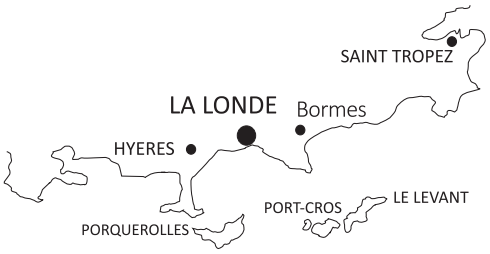
AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépages : Syrah - Grenache

Terroir : A La Londe les Maures, dans un environnement protégé, face à la Méditerranée, sur des sols schisteux, la vigne profite de doux côteaux ensoleillés où elle côtoie mimosas, chênes-lièges et pins parasols. La vallée viticole des Borrels est un site préservé de Provence. Offrant un paysage unique, elle s'étend d'Hyères à La Londe les Maures. La petite mosaïque de terroirs tantôt schisteux, tantôt argilo-calcaires (les seuls du secteur La Londe) permet un assemblage dans la plus pure tradition provençale.

Vinification : Sélection soignée de parcelles avant vendange - Macération préfermentaire à froid pendant 48 heures - Cuvaison 3 semaines - Elevage en cuve 4 à 5 mois - Filtration - Mise en bouteille à la propriété.

13.5%

Dégustation : Couleur soutenue. Le nez est fruité et délicat. En bouche, le vin est harmonieux avec un bel équilibre et une bonne rondeur . L'ensemble est sur le fruit.

Accords : Côte de boeuf grillée aux sarments de vigne, daube de sanglier, fromages de caractère...