

SAINT-TROPEZ  
LA LONDE-LES-MAURES



# CHÂTEAU DES BORMETTES

LA LONDE-LES-MAURES

## VINS DE PROVENCE

903 route du Pellegrin, 83250 La Londe-les-Maures  
+33(0) 4 94 66 81 35  
commercial@chateaudesbormettes.com



[www.chateaudesbormettes.com](http://www.chateaudesbormettes.com)





## UN SITE UNIQUE

Sur le littoral varois, au Sud-Ouest du Massif des Maures à La Londe-les Maures, entre Hyères et Bormes-les-Mimosas, le Château des Bormettes, avec ses 72 hectares de vignes d'un seul tenant, entourés de 150 hectares de forêts et de maquis, est un très ancien Domaine.

Une Chartreuse, bâtie par des moines en 1588, témoigne de cette longue histoire et abrite encore aujourd'hui les chais de vieillissement.

Face aux îles d'Or (Porquerolles, Port-Cros et Le Levant), sur cette pointe côtière bercée par les reflets bleutés de la Méditerranée, le vignoble provençal prend racine depuis plusieurs millénaires sur le sol cristallin des coteaux.

**De ce terroir d'exception naissent des vins au caractère inimitable, empreints de minéralité et de salinité, et d'un relief particulier, qui laissent rarement indifférent.**







## UNE MOSAÏQUE DE PARCELLES ET DE CÉPAGES

**Avec 72 hectares en production en 2021 et des vignes âgées de 25 ans en moyenne, le vignoble du Château des Bormettes est en plein renouveau et devrait atteindre un peu plus de 80 hectares à l'horizon 2024.**

Sa restructuration a débuté en 2012 sous la houlette de Yannick Burles, alors régisseur du Domaine. En bordure de mer, les vignes se déploient en coteaux sur un sol caillouteux de schistes et de quartz, mais présentent un parcellaire très diversifié avec une nature de sol qui peut changer en quelques mètres. On trouve ainsi, à certains endroits du vignoble, un terroir composé d'argile, de sable ou encore de limons. Tout l'effort de restructuration a consisté à affiner l'identification de ce parcellaire, à replanter avec des cépages existants ou à en introduire de nouveaux à travers des sélections massales.

**57 hectares ont été plantés avec 4 cépages principaux – grenache (25 hectares), cinsault (12 hectares),**

**syrah (10 hectares) et rolle (10 hectares). Une grande diversité d'encépagement règne sur les 15 hectares restants.**

On y trouve du mourvèdre dont une parcelle, datant de 1967, est la plus ancienne du Domaine, du carignan, de la clairette, du petit manseng – une cuvée expérimentale en Vin de France avec cet unique cépage a été élaborée sur le millésime 2020 et baptisée «Le P'tit Martien». Le Domaine prévoit de planter 10 nouveaux hectares dont 4 entreront en production en 2021. Parmi ces nouvelles parcelles, certaines seront plantées en caladoc et colombard dans l'objectif de produire des vins en IGP Méditerranée.

Actuellement, toutes les cuvées de la gamme permanente produites sur le Domaine revendiquent l'appellation Côtes de Provence et certaines, Côtes de Provence La Londe. La dénomination de terroir «La Londe» a été reconnue en 2008 et seuls 13 hectares du Château des Bormettes peuvent la revendiquer.



## UN VIGNOBLE EN CULTURE RAISONNÉE

**Le Château des Bormettes pratique une agriculture raisonnée sur l'ensemble de son Domaine, et travaille depuis plusieurs années les sols et l'enherbement des parcelles avec différentes variétés de plantes: vesce, orge, seigle, blé, féverole,...**

La beauté du site invite au respect de l'environnement et la majorité des traitements sont effectués avec des produits de bio-contrôle. Un équipement moderne permet d'assurer l'ensemble des travaux dans de très bonnes conditions, dans l'objectif de préserver la diversité microbienne des sols.

Depuis 2012, un cheptel de 500 moutons investit les différentes parcelles au moment de la taille dans un double objectif : désherber les vignes de la manière la plus naturelle qui soit et fournir aux sols un précieux engrais.

En novembre 2020, 50 ruches ont été installées sur une parcelle historique du Domaine, "Les Ruchers", permettant à un jeune apiculteur de s'installer.

**Enfin, en 2021, le Domaine a entrepris les démarches nécessaires à l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).**







## UN DOMAINE FAMILIAL SÉCULAIRE



Pleinement propriétaire du Château des Bormettes depuis 1990 après le rachat des parts aux autres héritiers, Fabrice Faré s'intéresse au Domaine dès les années 80 avec son épouse, Hélène, qui est l'une des héritières de la famille Goulin à qui le Domaine appartient depuis 1929. Tout au long de son histoire, le Domaine était

en polyculture avec des vignes, des oliviers, des amandiers... La présence d'un vieux pressoir à huile sur le Domaine atteste de ce passé agricole.

**Premiers changements apportés par les époux Faré au Domaine dès les années 80, le développement de la vigne pour en faire une véritable propriété viticole et la mise en bouteille des vins au château.**

Voisin de la famille Ott, propriétaire du "Clos Mireille" à La Londe-les-Maures et célèbre pour avoir été parmi les premières à produire un vin blanc de grande réputation en Provence, le Château des Bormettes produit également des blancs étonnants et aujourd'hui reconnus au sein de l'Appellation.



**Depuis fin 2018, l'équipe du Domaine, constituée aujourd'hui de 10 salariés permanents, a été restructurée et menée par un duo fortement impliqué :**

**Julie Darneau, Directrice Administrative et Commerciale, et Christophe Deffilippi, Directeur Technique.**

En charge de la production, du vignoble au chai, Christophe Deffilippi dirige une équipe de 6 personnes : Christiane Mekerri, Claude Hebert et Yann Saldo pour les travaux du vignoble, Gilles Penaranda pour les travaux d'entretien et de maintenance des équipements et Tommaso Meletti comme maître de chai. Dès le printemps 2021, ils ont été rejoints par un chef de culture, Florent Mathieu, qui a pris ses fonctions fin avril.

Julie Darneau est en charge de la partie administrative et commerciale du Domaine et compte 2 personnes dans son équipe : Marion Torlet, en charge de la préparation des commandes et de l'administration des ventes, et Ellia Knopfler, responsable du caveau de vente et en charge du développement commercial auprès des professionnels de la région.

Une diversité d'âges et de parcours règne au sein de l'ensemble de l'équipe où chaque personne dispose d'une grande autonomie de travail et sait faire preuve de polyvalence au quotidien.

Les objectifs constants de progression de la qualité des vins et de développement du Domaine, soutenus par les forts investissements du propriétaire, apportent un état d'esprit très positif et des sources de motivation très concrètes à l'ensemble du personnel.

**Convivialité, entre-aide et dépassement de soi ne sont pas de vains mots au Château des Bormettes.**



# 3 COULEURS...



## Gamme **Essentielle** AOP Côtes de Provence

Des vins frais, gourmands et très accessibles, pour toutes les occasions de consommation. Cette gamme représente entre 60 et 70 % de la production du Domaine.

### **Côte & Mer blanc**

Premier millésime pour ce 100 % rolle.

Fruité et d'une grande fraîcheur, il offre une pointe saline et de beaux amers en fin de bouche.

### **Côte & Mer rosé**

70 % grenache, 20 % cinsault, 10 % rolle

Elaboré à partir de 70 % de jus de goutte et 30 % de jus de presse, il dévoile un parfum de pêche et une matière pulpeuse, savoureuse et saline, avec une délicate amertume en finale.

### **Côte & Mer rouge**

80 % syrah, 15 % cinsault, 5 % rolle

Un rouge léger et friand, d'une grande fraîcheur et sapidité.

## Gamme **Signature** AOP Côtes de Provence

Des vins gourmands et structurés qui offrent rondeur et souplesse pour s'accorder avec de nombreux mets. Cette gamme représente 25 % de la production du Domaine.

### **Hélène**

100 % rolle

D'une belle aromatique et d'une grande précision, ce blanc enchante par sa fraîcheur et ses notes salines.

### **L'Argentière**

53 % cinsault, 33 % grenache, 14 % syrah

Un rosé gourmand avec ses notes de fruits rouges et sa belle matière fine et savoureuse.

### **Pic Saint-Martin**

90 % syrah, 10 % rolle

Un rouge aux accents rhodaniens tout en gourmandise avec ses notes de cassis et de réglisse, d'un parfait équilibre.

A travers ses trois gammes qui totalisent 11 cuvées différentes (3 blancs, 3 rosés et 5 rouges), le Domaine répond aux attentes du marché et de consommateurs divers et de plus en plus exigeants, proposant ainsi une large palette de vins permettant de satisfaire une multiplicité de palais et d'occasions de consommation.

Chaque gamme propose un positionnement d'une grande cohérence et d'un excellent rapport prix-plaisir et leurs vins sont régulièrement cités dans différents guides renommés (Bettane et Desseauve, Hachette, RVF...) et récompensés par des médailles dans différents concours (Paris, Mâcon, Vignerons indépendants, Vins de Provence, Decanter...).



... ET 4 GAMMES



## Gamme **Parcellaire** AOP Côtes de Provence La Londe

Des vins issus de sélections parcellaires, récoltés manuellement, qui expriment avec précision et finesse toute la complexité du terroir du Château des Bormettes à travers le millésime.

### **Instinct Parcellaire La Bergerie** 100 % rolle

Un grand blanc d'une belle tension soutenue par un joli gras avec une aromatique complexe, délicieusement saline, d'une folle élégance.

### **Instinct Parcellaire Rosé** 58 % grenache, 22 % cinsault, 10 % mourvèdre, 10 % rolle

Ses notes de pêche et d'agrumes se dévoilent dans une jolie matière juteuse, fine et délicate, et se prolongent vers une longue finale aux beaux amers.

### **Instinct Parcellaire La Fonderie 2019** 60 % syrah, 40 % mourvèdre

Un rouge étincelant qui charme par ses notes au fruité subtil et sa matière ciselée d'une grande élégance.

## **Les cuvées du Paternel** AOP Côtes de Provence La Londe

Deux cuvées en rouge issues des plus vieilles vignes de mourvèdre, récoltées manuellement, qui rendent hommage à l'histoire du Domaine et ne sont produites que sur certains millésimes d'exception.

### **Instinct Paternel 2017** 60 % syrah, 40 % mourvèdre

Avec son aromatique intense et complexe, cette cuvée dévoile une matière d'une belle structure, profonde et veloutée et d'une grande longueur.

### **Pater 2016** 80 % mourvèdre, 20 % syrah

Une cuvée d'exception, produite uniquement lorsque le millésime le permet, qui se révèle comme un très grand rouge, alliant puissance et fraîcheur.

Avec 250 000 bouteilles produites en moyenne chaque année, le Château des Bormettes élabore des cuvées dans les trois couleurs dont 85% en rosé, 8% en blanc et 7% en rouge.







CHÂTEAU DES BORMETTES

# L'ARGENTIÈRE

AOP Côtes de Provence 2021

## DE LA VIGNE

### Situation

70% collines / 30% plaines

### Terroir

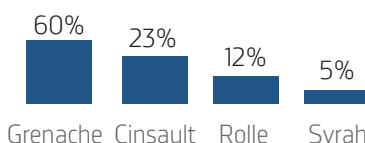
Limons / Schistes

### Âge moyen des vignes

20 ans

## A LA CAVE

### Cépages



### Degré

13%

### Vinification

Cuve béton

### Élevage

Cuve inox / 4 à 10 mois

### Production

50 000 bouteilles



## AU CONSOMMATEUR



### Profil du vin

Minéral  
Salin  
Frais  
Désaltérant



### Pour quelle occasion ?

Apéro  
Déjeuner en famille  
Dîner entre amis  
En amoureux



### Dégustation

Robe brillante et légèrement saumonée. Au nez, on apprécie ses notes délicates de pêche, de groseille et de coquelicot.

En bouche, ce rosé d'une belle finesse présente des arômes d'agrumes et de pêche mure, une fraîcheur nette équilibrée par une belle rondeur, et une finale saline et salivante.

### Service

8 à 10 degrés

### Garde

2 ans  
3 ans pour les curieux



### Suggestions

Une tapenade noire, des samoussas, un tajine d'agneau aux pruneaux ou un fromage de chèvre frais.

## Signes distinctifs

□ HVE 3

903, route du Pellegrin - 83250 La Londe les Maures

04 94 66 81 35 — [WWW.CHATEAUBORMETTES.COM](http://WWW.CHATEAUBORMETTES.COM)





# CHÂTEAU DES BORMETTES

## CÔTE & MER BLANC

AOP Côtes de Provence 2021

### DE LA VIGNE

#### Situation

Coteaux ensoleillés

#### Terroir

Schistes / Sables / Limons

#### Âge moyen des vignes

6 ans



### A LA CAVE

#### Cépages

100%



Rolle

#### Degré

12%

#### Vinification

Cuve béton

Pré-fermentation à froid

#### Élevage

Cuve inox / 4 à 10 mois

#### Production

10 000 bouteilles

### AU CONSOMMATEUR



#### Profil du vin

Fruité

Minéral

Léger

Gourmand



#### Pour quelle occasion ?

Apéro

BBQ

Pique-nique

Déjeuner entre amis



#### Dégustation

Robe pâle aux reflets argentés. Nez exubérant de silex, de poire, de mûre et de girofle.

En bouche, on découvre un vin à la fois vivifiant et gourmand dévoilant des arômes croquants de citron vert et de citronnelle et une fin de bouche saline et salivante.

#### Service

8 à 10 degrés

#### Garde

2 ans

3 ans pour les curieux



#### Suggestions

Des feuilletés au saumon fumé, une pizza quatre fromages ou un poisson grillé au pesto.

#### Signes distinctifs

HVE 3





# CHÂTEAU DES BORMETTES

## CÔTE & MER ROSÉ

AOP Côtes de Provence 2021

### DE LA VIGNE

#### Situation

50% plaines / 50% coteaux

#### Terroir

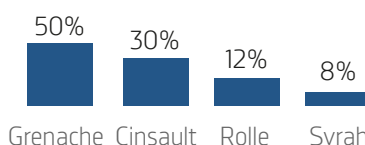
Schistes et quartz / Sables

#### Âge moyen des vignes

20 ans

### A LA CAVE

#### Cépages



#### Degré

12,5%

#### Vinification

Cuve béton

#### Élevage

Cuve inox / 4 à 10 mois

#### Production

125 000 bouteilles



### AU CONSOMMATEUR



#### Profil du vin

Léger  
Frais  
Fruité  
Minéral



#### Pour quelle occasion ?

Apéro  
BBQ  
Pique-nique  
Déjeuner entre amis



#### Dégustation

Ce rosé cristallin révèle au nez un joli bouquet de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.

On retrouve cette palette aromatique en bouche avec un équilibre parfait entre la fraîcheur caractéristique de ce millésime et la salinité, reflet de notre terroir unique.

#### Service

8 à 10 degrés

#### Garde

2 ans



#### Suggestions

Une salade de crabe, avocat et mangue, un Ceviche péruvien ou une daurade grillée accompagnée d'une ratatouille.

#### Signes distinctifs

- Médaille d'Or - Concours des Vignerons Indépendants 2022
- HVE 3



# CHÂTEAU DES BORMETTES

## CÔTE & MER ROUGE

AOP Côtes de Provence 2021

### DE LA VIGNE

#### Situation

80% plaines / 20% coteaux

#### Terroir

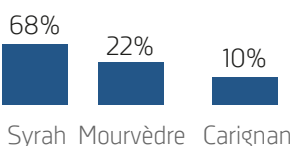
Sables / Schistes / Argiles

#### Âge moyen des vignes

16 ans

### A LA CAVE

#### Cépages



#### Degré

12,5%

#### Vinification

100% cuve inox

#### Élevage

Cuve inox / 6 mois

#### Production

8 000 bouteilles



### AU CONSOMMATEUR



#### Profil du vin

Fruité

Frais

Léger

Gouleyant



#### Pour quelle occasion ?

Apéro

BBQ

Pique-nique

Dîner entre amis



#### Dégustation

Robe flatteuse aux reflets rouges rubis. Ce vin nous offre un nez gourmand de fruits rouges et noirs, relevé par des notes florales et légèrement poivrées.

En bouche, c'est le fruit qui domine sur les fraises des bois et les groseilles croquantes avec une structure tannique légère qui lui donne du relief et un bel équilibre.

#### Service

10 à 14 degrés

#### Garde

3 ans



#### Suggestions

Un plateau de charcuteries, des RIBS accompagnées de maïs grillé ou toute autre viande grillée !

#### Signes distinctifs

HVE 3





CHÂTEAU DES BORMETTES

# HÉLÈNE

AOP Côtes de Provence 2020

## DE LA VIGNE

### Situation

Coteaux ensoleillés

### Terroir

Schistes / Sables / Limons

### Âge moyen des vignes

10 ans



## A LA CAVE

### Cépages

100%



Rolle

### Degré

13,5%

### Vinification

Cuve béton

Stabulation et réintégration des bourbes

### Élevage

Cuve inox / sur lies fines / 10 mois

### Production

8 000 bouteilles

## AU CONSOMMATEUR



### Profil du vin

Floral

Suave

Fin

Friand



### Pour quelle occasion ?

Apéro

Déjeuner entre amis

Dîner en famille

En amoureux



### Dégustation

Sous sa jolie robe dorée, cette cuvée iconique du Domaine présente des arômes de muscat, de coing et de banane flambée.

On découvre en bouche des arômes d'abricot relevés par de délicates notes florales, ainsi qu'une fluidité et une légèreté équilibrées par un joli gras. La fraîcheur monte crescendo, laissant en fin de bouche une pointe d'amertume stimulante, caractéristique de notre terroir londaï.

### Service

8 à 12 degrés

### Garde

3 ans

4 ans pour les curieux



### Suggestions

Des petits roulés au fromage de chèvre et à la ciboulette, un poulet mijoté au curry et lait de coco ou un risotto de langoustines.

### Signes distinctifs

- ❑ Médaille d'Or - Concours des Vins de Provence 2022
- ❑ Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendantsv 2022

903, route du Pellegrin - 83250 La Londe les Maures

04 94 66 81 35 — WWW.CHATEAUBORMETTES.COM



# CHÂTEAU DES BORMETTES

## INSTINCT PARCELLAIRE BLANC

### « LA BERGERIE »

AOP Côtes de Provence La Londe 2020

## DE LA VIGNE

### Situation

Collines

### Terroir

Sables / Schistes / Argiles

### Âge moyen des vignes

16 ans

### Vendanges

Manuelles



## A LA CAVE

### Cépages

100%



Rolle

### Degré

13,5%

### Vinification

Fermentation en cuve béton

### Élevage

Cuve inox / 2 mois

Fûts de chêne (chauffe douce et courte) / 12 mois

Moyenne de renouvellement des fûts / 4 vins

### Production

6 000 bouteilles

## AU CONSOMMATEUR



### Profil du vin

Floral

Boisé

Ample

Éléгант



### Pour quelle occasion ?

Dîner en famille

En amoureux

Repas d'affaires

Célébrations



### Dégustation

Ce vin blanc travaillé tout en finesse dévoile une robe jaune citron aux reflets argentés et présente au nez des arômes subtils de vanille, de fleurs blanches et d'eucalyptus.

En bouche, on apprécie une attaque riche marquée par un joli gras et des notes fumées, qui évolue sur des notes de fleurs séchées et d'amande verte. Belle persistance aromatique et finale marquée par la fraîcheur et la minéralité.

### Service

10 à 12 degrés

### Garde

5 ans



### Suggestions

Un homard grillé, des noix de Saint-Jacques au beurre blanc ou un comté affiné.





CHÂTEAU DES BORMETTES

# INSTINCT PARCELLAIRE ROSÉ

AOP Côtes de Provence La Londe 2021

## DE LA VIGNE

### Situation

60% collines / 40% plaines

### Terroir

Schistes / Argiles / Limons / Sables

### Âge moyen des vignes

20 ans

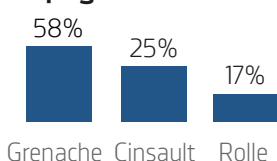
### Vendanges

Manuelles



## A LA CAVE

### Cépages



### Degré

13,5%

### Vinification

Cuve inox  
Pré-fermentation à froid  
Stabulation des bourbes

### Élevage

Cuve inox / 5 mois

### Production

12 000 bouteilles

## AU CONSOMMATEUR



### Profil du vin

Minéral  
Ample  
Élégant  
Gastronomique



### Pour quelle occasion ?

Dîner en famille  
En amoureux  
Repas d'affaires



### Dégustation

Derrière sa robe rose pâle aux reflets dorés, ce rosé déploie au nez une belle intensité de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille.

La bouche présente une jolie rondeur et dévoile des arômes de mangue et de fruits de la passion, ainsi que des notes citronnées et légèrement anisées et une salinité persistante, signature de notre terroir de bord de mer.

### Signes distinctifs

- Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2022
- Médaille d'Argent - Concours des vins de Provence 2022
- HVE 3

### Service

8 à 10 degrés

### Garde

3 ans



### Suggestions

Des fruits de mer, une salade de betterave accompagnée d'un fromage de chèvre frais ou un saumon au beurre blanc et asperges persillées.



# CHÂTEAU DES BORMETTES

## INSTINCT PARCELLAIRE ROUGE

### « LA FONDERIE »

AOP Côtes de Provence 2019

## DE LA VIGNE

### Situation

60% plaines / 40% collines

### Terroir

Argiles profondes / Schistes

### Âge moyen des vignes

40 ans

Mourvèdres plantés en 1967

### Vendanges

Manuelles



## A LA CAVE

### Cépages

60%



40%



Syrah Mourvèdre

### Degré

14,5%

### Vinification

Cuve inox

Macération post-fermentaire

Fermentation malolactique en demi-muids

### Élevage

Demi-muids / 14 mois

Vieillessement en bouteille / 1 an

### Production

6 000 bouteilles

## AU CONSOMMATEUR



### Profil du vin

Épicé

Boisé

Robuste

Soyeux



### Pour quelle occasion ?

Dîner en famille

En amoureux

Repas d'affaires

Célébrations



### Dégustation

Sous sa robe intense aux reflets grenat, ce vin rouge présente au nez des arômes charmeurs de fruits noirs, d'eucalyptus et d'épices orientales.

Sa bouche soyeuse dévoile des parfums de figue, de mûre et de framboise avec des tanins présents mais souples et une finale persistante, d'une agréable fraîcheur.

### Service

17 degrés

### Garde

8 ans



### Suggestions

Un onglet de bœuf au beurre persillé, un poulpe en daube ou un foie gras poêlé.

## Signes distinctifs

- ☐ Médaille d'Argent - Concours Général Agricole de Paris 2022





# CHÂTEAU DES BORMETTES

## LE P'TIT MARTIEN

Vin de France 2021

### DE LA VIGNE

#### Situation

A proximité immédiate de la mer

#### Terroir

Sables / Argiles  
Ancienne terre maraîchère

#### Âge moyen des vignes

6 ans



#### Signes distinctifs

HVE 3

### A LA CAVE

#### Cépages

100%



Petit Manseng

#### Degré

14%

#### Vinification

50% cuve béton ovoïde / 50% cuve inox

#### Élevage

Cuve inox / 4 à 6 mois

#### Production

4 300 bouteilles

### AU CONSOMMATEUR



#### Profil du vin

Fruité  
Salin  
Frais  
Ample



#### Pour quelle occasion ?

Apéro  
Déjeuner entre amis  
Dîner en famille  
En amoureux



#### Dégustation

Robe jaune canari aux reflets verts. Le nez expressif propose des arômes de pomme verte, de feuille de citronnier et de poire.

En bouche, ce vin blanc surprenant dévoile une grande fraîcheur et une salinité très caractéristique de son terroir, équilibré par une rondeur persistante. On apprécie des arômes de reine-claude et d'abricot confit et une fin de bouche salivante et appétante.

#### Service

8 degrés

#### Garde

5 ans



#### Suggestions

Un tartare de poisson au pamplemousse, des sushis, des gnocchis au basilic ou des fromages à pâte pressée.



# CHÂTEAU DES BORMETTES

## PIC SAINT MARTIN

AOP Côtes de Provence 2021

### DE LA VIGNE

#### Situation

50% plaines / 50% coteaux

#### Terroir

Argiles / Schistes / Sables

#### Âge moyen des vignes

20 ans

### A LA CAVE

#### Cépages

90%



Syrah

10%



Rolle

#### Vinification

Cuve inox

#### Élevage

Cuve inox / 6 mois

#### Production

11 000 bouteilles



### AU CONSOMMATEUR



#### Profil du vin

Épicé

Floral

Torréfié

Charpenté



#### Pour quelle occasion ?

BBQ

Déjeuner entre amis

Dîner en famille

Repas d'affaires



#### Dégustation

Robe profonde aux reflets violacés. Le nez est gourmand, dévoilant des arômes de violette, de chocolat blanc et de fruits noirs.

En bouche, on apprécie ses notes fumées et ses arômes de réglisse et de fruits rouges ainsi qu'un bel équilibre entre des tanins présents mais souples et une fraîcheur qui persiste jusqu'à la finale.

#### Service

15 degrés

#### Garde

6 ans



#### Suggestions

Une daube provençale, un tian aux herbes de Provence ou une entrecôte grillée au thym.

#### Signes distinctifs

HVE 3