

L'excellence de nos savoir-faire

Le Rocher des Croix est le point culminant du domaine forestier du Château Pas du Cerf, témoin de notre terroir schisteux. Il est classé AOP Côtes de Provence - La Londe.

Les vignes

	Rendement moyen	Moyenne d'âge
Rouge	30 hl / ha	30 ans
Rosé	40 hl / ha	35 ans
Blanc	30 hl / ha	20 ans

La vinification

Vendanges manuelles

Rouge : Cuvaison 1 mois. Pigeage, sélection des jus

Optimisation des remontages après dégustation

Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois

Rosé / Blanc : Macération pelliculaire à froid pendant 8h

Stabulation liquide à basse température

Fermentation alcoolique à basse température

Éléments techniques

Bouteille Futura - Carton personnalisé

75 cl - Carton de 6 bouteilles / 50 cl - Carton de 12 bouteilles

1.5 L - Carton de 3 bouteilles

Bouteilles couchées avec séparation



Rouge 2011

Syrah (60 %)

Grenache (20 %)

Mourvèdre (20 %)

Une belle couleur rubis intense, brillante et dense.

Un nez velouté, profond, riche et complexe. Nous retrouvons le cassis en confiture, un beau caractère sous bois, le cèdre, le cuir et la réglisse. Se dévoilent quelques arômes de champignons frais.

Le millésime généreux nous livre de la rondeur et un beau velouté, les tanins sont fins, présents et mesurés. L'équilibre est parfait. Le terroir mesure bien l'expression du millésime et le rend très suave.

Température de consommation : 16° C - Carafer 30 minutes avant de servir.

Garde : 10 ans

Rosé 2017

Grenache (50 %)

Cinsault (50 %)

Jolie couleur pétale de rose aux reflets argentés, brillante et nette. Doux équilibre entre les fruits exotiques et les épices. Laissez lui révéler ses arômes de fruits d'été, de pêche blanche et de poivre blanc

La dégustation propose une touche franche, nette et étoffée, prolongée par une acidité présente.

La finale intense autour d'une palette de fruits blancs et d'abricot.

Un rosé de grande classe !

Température de consommation : 8 - 10° C

Blanc 2017

Rolle (100 %)

Couleur jaune pâle aux reflets cristallins et purs. Nez fin, d'épices et de thym, anis fenouil et une touche minérale. Le nez est direct : agrumes, fruits blancs, abricot, pamplemousse rose. On retrouve l'empreinte du terroir de La Londe. Bouche élégante et ronde, acidité très juste, révélant une parfaite longueur apportant fraîcheur et exotisme.

Un vin élégant et raffiné.

Température de consommation : 8 - 10° C

Garde : 1 à 2 ans

Château Pas du Cerf

5920, route de Collobrières - 83250 La Londe Les Maures

Tél : 04 94 00 48 80 - info@pasducerf.com