

## La cuvée signature du domaine

Pure expression du terroir de La Londe, le Pas du Cerf est le lieu cadastral du Château rappelant la chasse historique du roi François 1er en 1533. Le domaine est encore aujourd'hui le lieu de passage des cerfs pour aller d'une colline à l'autre.

### Les vignes

Moyenne d'âge : 20 ans - Sol schisteux

Rendement moyen : Rouge 40 hl / ha  
Rosé 45 hl / ha  
Blanc 40 hl / ha

### La vinification

Rouge : Cuvaison 1 mois. Elevage en cuve inox

Rosé / Blanc : Macération pelliculaire de 12 h pour le rosé et de 24 h pour le blanc

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 / Jéroboam et Réhoboam rosé

Bouteilles couchées avec séparation



### Rouge 2015

Syrah (80 %)  
Mourvèdre (15 %)  
Grenache (5 %)

Une robe rubis tirant sur le grenat, profonde et brillante. Un nez discret et raffiné, velouté et satiné, il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs : mûre, cassis, cerise noire. Quelques notes de champignons safranés.

Un vin rond et harmonieux, les tanins sont fins et présents, ils enrobent bien une fraîcheur toute en retenue et une belle persistance. Une certaine classe dans ce vin satiné !!

Température de consommation : 16° C à carafier au moment de servir  
Garde : 5 ans

### Rosé 2017

Grenache (65 %)  
Tibouren (20 %)  
Mourvèdre (15 %)

Une robe d'un joli rose pâle aux reflets saumonés, net et brillant. Un nez intense où se découvrent des arômes d'épices, d'agrumes, tels que le citron et le pamplemousse, la pêche de vigne; l'ensemble accompagné par des notes d'anis et d'acacia.

La dégustation est souple, parfaitement enrobée par une fraîcheur aérienne. La finale fraîche est une pure expression du terroir du domaine.

Température de consommation : 8 - 10° C  
Garde : 1 à 2 ans

### Blanc 2017

Rolle (100 %)

Une robe jaune pâle aux reflets cristallins. Un nez intense, floral et épicé, poivre blanc, chèvrefeuille, laurier, menthol et de jolies notes d'écorces d'agrumes. Une belle expression du Rolle.

Un vin rond, franc, doté d'une belle acidité, reflet du terroir du domaine.

Un vin cristallin et plein d'éclat. A la fois pur et sensuel.

Température de consommation : 8 - 10° C  
Garde : 2 ans