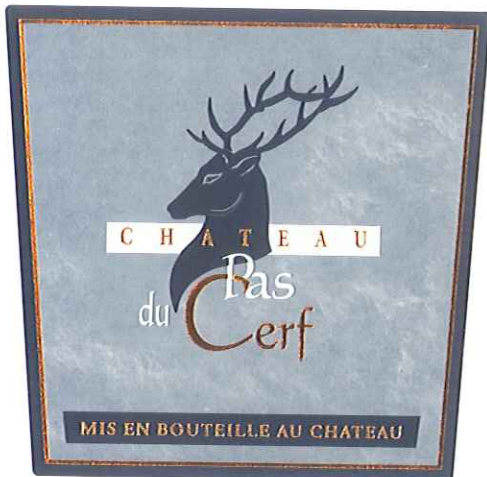




PAS DU CERF

*La cuvée leader de notre propriété :
rondeur, gras et équilibre sont au rendez-vous*



Historique du nom de la cuvée :

De mémoire d'hommes, l'origine du Pas du Cerf, nous est comptée par les anciens les soirs de veillée.

En l'an 1533, notre bon roi de France, François Ier séjourna dans le midi pour célébrer le mariage de son fils Henri II avec Catherine de Médicis. Etant descendu avec sa cour, le roi passa plusieurs mois sur le littoral. Le Comte de Provence, Châtelain d'Hyères, invita François Ier à chasser le cerf sur ses terres.

Le relief étant vallonné et ne se prêtant pas à la chasse à courre, le roi poursuivit le cervidé au pas. Un très grand cerf fut tué et en hommage au roi, les habitants d'Hyères dénommèrent le lieu : « Pas du Cerf ».

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 : Cuvaion 1 mois. Elevage en cuve inox.
- Rosé / Blanc : Macération pelliculaire de 12h pour le rosé et de 24h pour le blanc.
Fermentation alcoolique à basse température

Eléments techniques :

- Bouteille bordelaise Azur (75 cl)
- 75 cl – cartons de 6 bouteilles
50 cl – cartons de 12 bouteilles
Magnum – cartons de 3 bouteilles / Jéroboam Rosé à l'unité
- Cartons personnalisés - Bouteilles couchées avec séparation

Rouge 2006

Cépages : Syrah (70 %)
Cabernet-Sauvignon (20%)
Grenache (10%)

Dégustation :

Robe sombre grenat aux nuances rouge sang.
Nez complexe où dominent des senteurs de sous bois, cacao et d'épices.
En bouche, c'est un vin plein, riche, corsé et bien étoffé aux tanins fondus avec une belle persistance aromatique sur des notes d'épices douces et de chocolat.
Beaucoup de longueur en bouche et une agréable rémanence.

Accord mets : Daube provençale, canard aux figes.

Température de consommation :

14 - 16 °C

Garde : 5 ans

Rosé 2009

Cépages : Grenache (70 %)
Cinsault (20 %)
Tibouren (5 %)
Syrah (5 %)

Dégustation :

Jolie robe lumineuse aux nuances de mangue et de framboise. Dès les premières volutes, il exhale des odeurs franches, directes et intenses de fruits frais, fruits rouges et d'agrumes.

On retrouve cette persistance d'arômes en bouche, accompagnée de saveurs à la fois douces et charpentées. Un vin de caractère, bien construit et qui perdure.

Accord mets : Farcis provençaux, lapin aux olives, bouillabaisse.

Température de consommation :

Garde : 1 à 2 ans

Blanc 2009

Cépages : Rolle (100 %)

Dégustation :

Robe pâle d'une belle brillance, discrète et vaporeuse.

Nez intense aux senteurs de poire, d'amande douce et d'autres fruits à chair blanche, avec de discrètes nuances minérales.

En bouche ce sont toujours les arômes de fruits que l'on retrouve avec des notes de pêche, de coing et d'amande blanche. C'est un vin équilibré, frais, élégant et complexe qui laisse un souvenir durable.

Accord mets : Apéritif, turbot sauce mousseline, ris de veau sauce crémée.

Température de consommation :

8 - 12 °C

Garde : 2 ans