

Un vin de plaisir et de gourmandise

Diane, déesse de la chasse, est également le prénom de la deuxième fille des propriétaires du Château Pas du Cerf. Coïncidence ou préméditation? Dans tous les cas c'est elle qui aujourd'hui donne à sa cuvée tout son sens ...

Les vignes

Moyenne d'âge : 15 ans
Rendement moyen : 50 hl / ha
Sol schisteux

La vinification

Rouge : Vinification Traditionnelle
Rosé / Blanc : Pressurage direct
Fermentation alcoolique à basse température

Éléments techniques

Bouteille Tosca - Carton personnalisé
75 cl - Carton de 6 bouteilles à plat
50 cl - Carton de 12 bouteilles à plat avec séparation
1,5 L - Carton de 3 bouteilles



Rouge 2014

Syrah (60 %)
Grenache (25 %)
Carignan (15 %)

Robe d'un beau rubis avec des nuances violines. Un nez raffiné et charmeur, de sous bois et d'épices, des fruits confiturés tels que la mûre et le cassis.

A la dégustation le vin est franc, net, les tanins fins et mesurés proposent un équilibre dans la légèreté et l'élégance.

Le terroir est là pour sa fraîcheur et sa précision. Un vin charmeur et élégant.

Température de consommation : 14 - 16° C

Garde : 3 ans

Rosé 2017

Grenache (45 %)
Tibouren (25 %)
Cinsault (15 %)
Mourvèdre (15 %)

Une robe pâle aux reflets cristallins gris. Nez frais, fin et gourmand, délicat et féminin, révélant de beaux fruits frais et une touche iodée.

Un vin souple, soyeux et suave. Parfaitement souligné par une acidité légère. D'intenses arômes de pomelos et de fruits frais proposent une superbe finale.

Un vin précis et caressant.

Température de consommation : 8 - 10° C

Garde : Tellement bon dans sa jeunesse

Blanc 2017

Rolle (65 %)
Sémillon (35 %)

Une robe cristalline aux reflets argentés. Nez gourmand, de pamplemousse rose, de fleurs blanches, de jasmin. Un joli caractère de fruits d'été comme la pêche. Le nez est frais et exprime vraiment le terroir de La Londe.

La dégustation révèle un vin rond à la texture soyeuse, doté d'une acidité juste qui accompagne une belle longueur. Ce vin appelle à la gourmandise et à l'exotisme.

Température de consommation : 8 - 10° C

Garde : dès aujourd'hui

Château Pas du Cerf

5920, route de Collobrières - 83250 La Londe Les Maures
Tél : 04 94 00 48 80 - info@pasducerf.com