



DIANE

Notre cuvée terroir

Historique du nom de la cuvée :

Diane, déesse de la chasse, est également le prénom de la 2^{ème} fille des propriétaires du Château Pas du Cerf.

Coincidence ou préméditation ? A vous d'en juger...

Les vignes :

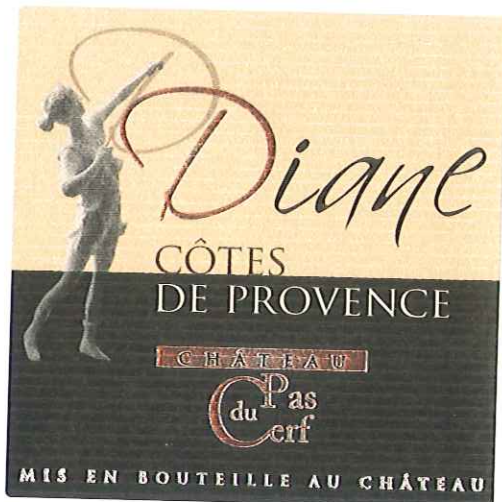
- Moyenne d'âge : 15 ans
- Rendement moyen : 50 hl / ha
- Sol schisteux

La vinification :

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

Éléments techniques :

- Bouteille bordelaise Azur
- 75 cl – Cartons de 6 bouteilles
50 cl / 37,5 cl – Cartons de 12 bouteilles
- Cartons personnalisés - Bouteilles couchées avec séparation



Rouge 2007

Cépages : Syrah (50 %)
Grenache (50 %)

Dégustation :

Robe brillante grenat, aux reflets pourpres.

Nez profond aux senteurs de fruits noirs, de garrigue (thym, santoline) et minérales (ardoise, schiste).

La bouche est ronde et pleine, généreuse avec des tanins encore frais qui lui confèrent droiture et vivacité.

Un vin expressif au tempérament affirmé.

Accord mets : Côte de bœuf.

Température de consommation :

14 - 16 °C

Garde : 3 ans

Rosé 2009

Cépages : Grenache (60 %)
Cinsault (40%)

Dégustation :

Robe pâle mais pleine d'éclats avec des reflets discrètement dorés. Il exhale un nez très présent et bien affirmé, où domine le fruit (pêche, abricot, mandarine) égayé de quelques pointes minérales.

La bouche est équilibrée, gourmande et charnue sans excès avec une pointe de vivacité, de la longueur et un beau retour du fruit.

Accord mets : Poissons de roche, ratatouille, légumes grillés marinés à l'huile d'olive.

Température de consommation :

8 - 12 °C

Garde : 1 à 2 ans

Blanc 2009

Cépages : Rolle (50%)
Sémillon (50%)

Dégustation :

Belle robe pâle aux reflets cristallins. Ce vin présente un nez très expressif où dominent des senteurs fruitées d'ananas, de mangues et de fruits de la passion.

Rond et généreux au premier contact, il affirme rapidement sa densité et sa longueur en bouche, égayée de notes florales et de fruits exotiques.

Accord mets : Apéritif et poissons grillés.

Température de consommation :

8 - 12 °C

Garde : 1 à 2 ans