

## 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 2015

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

Derrière une robe profonde et intense aux reflets grenats, ce vin distille des arômes intenses de fruits noirs, de mûres et de griottes, nuancés par des notes plus épicées de sous-bois et de poivre. Gourmand et généreux en bouche, il s'épanouit en douceur avec des tanins soyeux et fondus. Un vin bien méditerranéen, abouti, qui, servi un peu frais, accompagnera volontiers une tapenade, des petits farcis ou un canard aux olives.  
Température de consommation : 14 - 16° C  
Garde : 3 ans

### Rosé 2018 BIO

Cinsault (35 %)  
Tibouren (25 %)  
Mourvèdre (20 %)  
Grenache (20 %)

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 2018

Sémillon (60 %)  
Rolle (40 %)

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