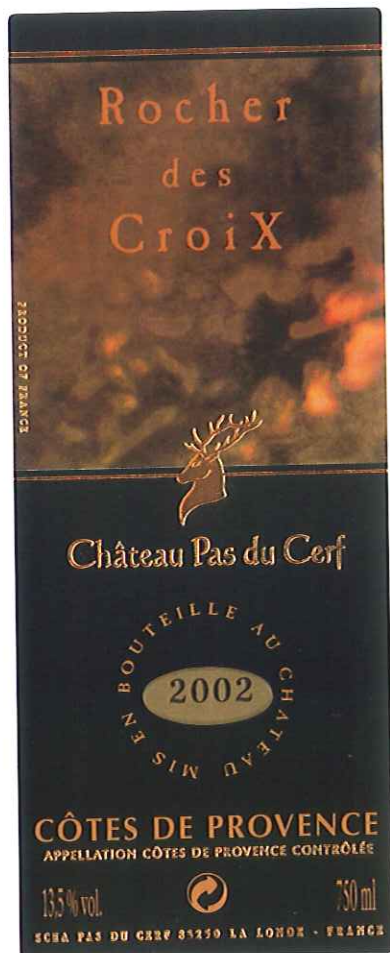




ROCHER DES CROIX

Notre cuvée prestige tout en finesse



Rouge 2005

Cépages : Syrah (80 %)
Grenache (10 %)
Mourvèdre (10 %)

Dégustation :

Robe soutenue et profonde aux reflets noirs.

Nez puissant qui affirme beaucoup de caractère sur des notes de café grillé, cacao, réglisse, de sous bois et de clou de girofle.

En bouche, c'est un vin puissant qui exprime toute sa densité au long de la dégustation avec des tanins fondus mais bien présents.

Un vin équilibré, riche et long.

Accord mets : Gibier, viandes rouges grillées ou rôties.

Température de consommation : 14 - 16°C

Garde : 8 ans

Rosé 2009

Cépages : Grenache (60 %)
Cinsault (20 %)
Tibouren (20 %)

Dégustation :

Belle robe pâle, franche à la nuance charnelle. C'est un vin très expressif, avec des arômes complexes et élégants où l'on relève des senteurs de rose, de mandarine, kiwi et fraises. La bouche est d'une grande finesse et l'on ressent toute la maturité et la complexité des saveurs dans l'équilibre qu'il offre. Digne des millésimes antérieurs, il est remarquable aussi par sa persistance.

Accord mets : Côte de veau aux girolles. Foie gras poêlé au confit de pétales de rose.

Température de consommation : 8 - 12°C

Garde : 1 à 2 ans

Blanc 2009

Cépages : Rolle (100 %)

Dégustation :

Robe élégante, brillante avec de beaux reflets verts.

Au premier nez, on est charmé par ses odeurs fruitées d'agrumes, de litchis et de vanille, très entêtants. On retrouve cette forte expression fruitée en bouche, très élégante, qui accompagne merveilleusement les sensations de douceur et de moelleux qu'il laisse aux papilles.

Un vin élégant et riche, pour accompagner tout un repas.

Accord mets : Apéritif, huîtres, poissons grillés, fromage de chèvre affiné.

Température de consommation : 8 - 12°C

Garde : 1 à 2 ans

Historique du nom de la cuvée :

Le Rocher Des Croix est le point culminant du domaine forestier du Château Pas du Cerf. Il est le témoin de notre terroir schisteux.

Les vignes :

Sol schisteux	Moyenne d'âge	Rendement moyen
Rouge	30 ans	30 hl/ha
Rosé	35 ans	40 hl/ha
Blanc	20 ans	30 hl/ha

La vinification :

- Vendanges manuelles
- Rouge Cuvaion 1 mois. Pigeage, Sélection des jus. Optimisation des remontages après dégustation. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.
- Rosé / Blanc Macération pelliculaire à froid pendant 8 h. Stabulation liquide à basse température pendant plusieurs jours. Fermentation alcoolique à basse température.

Éléments techniques :

- Bouteille bordelaise azur
- 75 cl – Cartons de 6 bouteilles / 50 cl – Cartons de 12 bouteilles
Magnum – Cartons de 3 bouteilles
Jéroboam et Mathusalem rouge en caisse bois individuelle
- Cartons personnalisés - Bouteilles couchées avec séparation