



CHATEAU PAS DU CERF ROSÉ 2019

AOP CÔTES DE PROVENCE

Assemblage singulier du Grenache et du Tibouren - cépage unique en Provence - la Cuvée Château Pas du Cerf Rosé est une véritable perle de Provence, l'alliance de la subtilité et du caractère. Ce vin de choix séduit par la féminité de sa robe rose pâle ainsi que par sa complexité aromatique et sa minéralité.



Parcelles en conversion vers
l'agriculture biologique

CÉPAGES

80 % Grenache , 20 % Tibouren

VINIFICATION

L'élaboration par macération pelliculaire de 6 h donne au Château Pas du Cerf Rosé une belle complexité aromatique, l'expression de ce terroir schisteux unique de la Londe.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : un joli rose pâle aux reflets saumonés, net et brillant.

NEZ : une belle intensité où se découvrent des arômes d'épices, de pêche de vigne et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. L'ensemble s'accompagne de notes d'anis et d'acacia.

BOUCHE : une dégustation tout en finesse, parfaitement enrobée par une fraîcheur aérienne offrant en finale une note fraîche - pure expression du terroir du domaine.

HARMONIE METS ET VINS

S'accorde parfaitement avec un Saint-Pierre piqué aux câpres, un homard grillé saupoudré de quelques herbes de Provence ou encore une épaule de veau rôtie.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 1 à 2 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles

3 L Carton de 1 bouteille

