



## CHATEAU PAS DU CERF BLANC 2019

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le subtil mariage du Rolle et de la Clairette, procure au Château Pas du Cerf Blanc son caractère unique et sa minéralité typique du terroir schisteux. À la fois pur et sensuel, ce vin plein d'éclat traduit un véritable art de vivre en Provence.

### CÉPAGES

90 % Rolle , 10 % Clairette

### VINIFICATION

L'élaboration par macération pelliculaire de 6h donne au Château Pas du Cerf Blanc son intensité aromatique.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** un jaune pâle aux reflets cristallins.

**NEZ :** intense, floral et épicé, poivre blanc, chèvrefeuille, laurier, menthol et de jolies notes d'écorces d'agrumes. Une belle expression du Rolle.

**BOUCHE :** rond, franc, doté d'une belle acidité, reflet du terroir du domaine.

### HARMONIE METS ET VINS

Dos de Saint-Pierre au laurier, brochettes de volaille au curcuma ou Saint-Félicien crémeux s'accordent avec le Château Pas du Cerf blanc.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 2 ans

### Éléments techniques

**75 cl** Carton de 6 bouteilles

**50 cl** Carton de 12 bouteilles

**1.5 L** Carton de 3 bouteilles



Parcelles en conversion vers  
l'agriculture biologique