



CHATEAU PAS DU CERF ROUGE 2017

AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépages de prédilection du Château Pas du Cerf Rouge, la dominante de Syrah, en alliance avec le Grenache et le Mourvèdre, façonnent un vin puissant et généreux, aux arômes de fruits, de garrigue et d'épices. Son authentique couleur pourpre traduit à la fois le tempérament de la Provence et de ce terroir d'exception.

CÉPAGES

80 % Syrah , 10% Grenache , 10 % Mourvèdre

VINIFICATION

Cuvaison 1 mois. Élevage en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : d'une couleur pourpre et soutenue, accentuée de reflets ambrés, prémices de son évolution.

NEZ : ce vin développe un bouquet où dominant des notes d'épices et de grillé, noix de cajou, café torréfié sur fond de fruits bien mûrs.

BOUCHE : bien présent, droit, frais avec des tanins encore jeunes qui lui confèrent une belle tension. Un vin minéral qui exprime avec caractère le terroir schisteux d'où il provient.

HARMONIE METS ET VINS

Un filet de canard saupoudré de poivre du Népal, un navarin d'agneau ou un filet de veau avec une poêlée de girolles s'accordent délicatement avec le Pas du Cerf Rouge.

Température de consommation : 16° C

Garde : 5 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles

