



CUVÉE DIANE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« Déesse de la chasse dans la mythologie romaine, Diane est également le prénom de notre sœur qui vinifie sur le domaine : la cuvée Diane traduit à la fois la fougue et l'énergie du cerf tout comme l'élégante féminité d'un vin de caractère »

Aurore





DIANE ROSÉ 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

Certifié bio, le Diane Rosé bénéficie d'un ensoleillement provençal idéal et d'une légère brise marine pour former un vin frais, idéal pour l'apéritif.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Grenache 70% - Cinsault 25% - Mourvèdre 5%

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation alcoolique à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe pâle aux reflets argentés, d'une belle brillance et extrêmement limpide.

NEZ : Un nez explosif sur les fruits exotiques litchi, fruit de la passion, quelques touches de vanille et une franche minéralité.

BOUCHE : Une bouche tout en fraîcheur où l'on retrouve avec plaisir les arômes de fruits exotiques, le côté minéral apportant une finale tout en légèreté. C'est un vin un peu canaille, jeune et désaltérant.

HARMONIE METS ET VINS

Cette cuvée Diane 2023 est assurément un vin d'été, qui accompagnera merveilleusement bien vos apéritifs autour de quelques tapas mais aussi une jolie salade de la mer, une poêlée de « chipirons » ou quelques morceaux d'araignée de porc marinés juste snackés.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : Savoureux dans sa jeunesse

Éléments techniques

37,5 cl Carton de 12 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

75 cl Carton de 6 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles





DIANE BLANC 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Diane Blanc est une invitation à la gourmandise et à l'exotisme. Elle symbolise les souvenirs des soirées d'été au bord de la mer.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Sémillon 65% - Rolle 35%

VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Cristalline, d'une belle brillance toute en transparence sur un jaune pâle aux reflets verts.

NEZ : Un nez discret sur la fraîcheur, des touches de citron accompagnées de légères notes de fruits de la passion. On retrouve avec plaisir l'expression du terroir de La Londe.

BOUCHE : Une attaque vive et franche sur les fruits exotiques, un palais tout en fraîcheur sur un côté citronné. La finale est longue laissant une agréable sensation de fraîcheur avec le désir de le déguster encore et encore.

HARMONIE METS ET VINS

La Cuvée Diane Blanc accompagnera à merveille de jolis couteaux à la plancha, quelques poivrons marinés, une poêlée de tellines ail et persil, ou encore de jolis fromages de chèvre de l'arrière-pays provençal.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : Savoureux dans sa jeunesse

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles





DIANE ROUGE 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE

D'une intensité généreuse, la Cuvée Diane Rouge distille des arômes intenses de fruits noirs et des notes plus épicées de sous-bois typiques du bassin méditerranéen. Une pure gourmandise.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Syrah 50% - Carignan 20% - Mourvèdre 20 % - Grenache 10%

VINIFICATION

À maturité phénolique, les raisins gorgés de soleil, à la pulpe généreuse, suivent une vinification traditionnelle.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Une jolie robe rubis aux reflets violines aux arômes prometteurs.

NEZ : Un vin aimable tout en fraîcheur, aux arômes de fruits rouges écrasés (cerise, fraise) accompagnés de quelques notes de poivre blanc.

BOUCHE : La bouche est l'expression même du nez, fraîche, franche et gourmande. Ce vin est désaltérant, c'est une véritable gourmandise, à croquer.

C'est un vin enjoué, légèrement canaille à partager où la fin de bouche tout en fraîcheur nous entraîne à le redécouvrir à nouveau.

HARMONIE METS ET VINS

Servi un peu frais, cette cuvée Diane Rouge accompagnera parfaitement de jolis plats de charcuterie, salades diverses et variées, petits farcis provençaux, et n'hésitez pas un seul instant à le faire accompagner de quelques poissons à la plancha.

Température de consommation : 14 à 16°C

Garde : 3 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles





CHATEAU
PAS DU CERF
LA LONDE LES MAURES

5920 Route de Collobrières
83250 La Londe-les-Maures
Tél.: 04 94 00 48 80
info@pasducerf.com

www.pasducerf.com