



GRANDE CUVÉE

AUDACE ROSÉ 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Pure expression du terroir du Château Pas du Cerf, la grande cuvée Audace fait partie du cercle restreint des rosés de Provence les plus recherchés. Entre les émanations maritimes et les grandes forêts de chênes lièges, la Cuvée Audace Rosé se distingue par sa minéralité d'exception comme par la pureté de sa robe qui lui confère un caractère véritablement rare.

CÉPAGES

50 % Grenache - 50% Mourvèdre

VINIFICATION

Des vendanges de nuit à basse température, une macération pelliculaire à froid pendant 12h puis pressurage direct. Sélection des jus de goutte. Débourageage statique. Vinification à basse température pendant 20 jours. Elevage en cuve inox puis en fût de chêne pendant 2 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Une jolie robe limpide et transparente légèrement saumonée.

NEZ : Une très belle complexité avec des arômes de groseille, des touches de vanille, ananas et mangue, des pointes de violette et touches pâtisseries, sur une belle minéralité annonçant une grande fraîcheur en bouche.

BOUCHE : Evidente, fraîche comme annoncée, la bouche est généreuse, et l'on retrouve avec plaisir la complexité des arômes dans ce vin tout en douceur et finesse. Un vin subtil qui a du panache et de l'élégance, de la rondeur et une fraîcheur qui vous emporte dans un tourbillon de plaisir.

HARMONIE METS ET VINS

Ce rosé de gastronomie s'accordera parfaitement avec quelques tellines au foie gras, des couteaux en persillade ou encore des oursins. Les produits de la mer s'accorderont à merveille mais vous pouvez aussi l'accompagner de brochettes d'agneau ou d'une jolie tagliata de bœuf couvert de ses copeaux de parmesan.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 2 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

1,5L Carton de 3 bouteilles

