



CHATEAU PAS DU CERF BLANC 2023

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.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Rolle 70% - Clairette 30%

VINIFICATION

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

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Brillante et transparente, sur un jaune clair aux reflets dorés comme le soleil qui baigne les vignes du domaine

NEZ : Nez friand nous entraînant dans les vergers au printemps avec des notes de fleurs blanches, des touches d'aubépine tout en nuance et en fraîcheur. Un nez d'une belle expression nous amenant au milieu des vignes sur les terroirs de schiste.

BOUCHE : On retrouve avec bonheur la fraîcheur des fleurs blanches accompagnées de quelques notes citronnées et de fruits à chair blanche. La finale est longue avec une belle fraîcheur. C'est un vin noble et racé que le Château Pas Du cerf nous invite à découvrir.

HARMONIE METS ET VINS

Un joli chapon tout droit sorti des filets du pêcheur accompagnés de ces légumes du soleil juste sautés à l'huile d'olive, quelques St Jacques poêlées au beurre sur leur lit de salicorne, un risotto aux gambas, filet de loup juste snacké, ou un Saint-Marcellin crémeux.

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

