



## CHATEAU PAS DU CERF ROSÉ 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Cuvée Château Pas du Cerf Rosé est une véritable perle de Provence, l'alliance de la subtilité et du caractère. Ce vin de choix séduit par la féminité de sa robe rose pâle ainsi que par sa complexité aromatique et sa minéralité.



FR-BIO-01  
Agriculture France

Vin biologique

### CÉPAGES

Grenache 70% - Mourvèdre 15% - Cinsault 15%

### VINIFICATION

L'élaboration par macération pelliculaire de 6 heures donne au Château Pas du Cerf Rosé une belle complexité aromatique, l'expression de ce terroir schisteux unique de la Londe.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** Robe rose pâle, aux reflets saumonés, notes argentées d'une très belle transparence à la limite cristalline.

**NEZ :** Un nez tout en nuance entre fruits à noyaux, framboises écrasées, fraises des bois et une fraîcheur apportée par des notes de groseilles, quelques fragrances végétales pour terminer.

**BOUCHE :** Une belle expression de la générosité où l'on retrouve avec plaisir le mélange de pêches blanches et framboises écrasées.

La bouche est enveloppée de fraîcheur, longue et veloutée. C'est un vin plaisir et charmeur que l'on dégustera avec bonheur sous le soleil de l'été.

Une pure expression magnifique de ce que le Château Pas du Cerf peut nous proposer.

### HARMONIE METS ET VINS

Côtes d'agneau à la plancha encore rosées, petit farcis provençaux, salade Thaï aux petits légumes croquants, et pourquoi pas quelques pieds paquets.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 1 à 2 ans

### Éléments techniques

**75 cl** Carton de 6 bouteilles

**50 cl** Carton de 12 bouteilles

**1.5 L** Carton de 3 bouteilles

**3 L** Carton de 1 bouteille

