



CHATEAU PAS DU CERF ROUGE 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE

Cépages de prédilection du Château Pas du Cerf Rouge, la 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.



Vin biologique

FR-BIO-01
Agriculture France

CÉPAGES

Syrah 70% - Grenache 15% - Mourvèdre 15%

VINIFICATION

Cuaison 1 mois. Élevage en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe brillante sombre et transparente aux reflets grenat aux nuances rouge cerise brulat.

NEZ : La richesse du nez caresse les fruits rouges légèrement confiturés, quelques fruits noirs à l'eau de vie, des touches de poivre, de cumin et de coriandre. De subtiles notes de cacao apparaissent quelques temps après l'aération, parachevant la description de ce vin tout en nuance.

BOUCHE : La première impression est la douceur et la finesse de ses tanins. On retrouve la complexité du nez avec une jolie tension amenée par une belle fraîcheur. La bouche est pleine de charme, plaisante et noble.

La finale est rémanente sur les fruits rouges laissant sur le palais une belle présence autour de ses tanins tout en dentelle.

HARMONIE METS ET VINS

Accompagnez le d'un joli travers de porc avec sa sauce type canard à l'orange, de son coquelet grillé façon grand-mère, d'une moussaka orientale ou tout simplement d'une andouillette bobosse grillée.

Température de consommation : 16°C

Garde : 5 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

