

GRANDE CUVÉE

INSTINCT BLANC 2023

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

La Grande Cuvée Blanc Instinct est remarquable pour son bel équilibre entre le gras et la minéralité. Sa couleur jaune citron pâle, cristalline, aux reflets argentés et ses beaux arômes floraux et délicats lui confèrent une place de choix dans la tradition d'excellence du Château Pas du Cerf.

CÉPAGES

100 % Rolle

VINIFICATION

Des vendanges de nuit à basse température, une macération pelliculaire à froid pendant 12h puis pressurage direct.

Sélection des jus de goutte. Débourage 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 robe cristalline, brillante et transparente, d'un joli jaune clair aux reflets argentés.

NEZ : Franc, aux arômes de vergers d'été, de brugnons, de pêches blanches, une haie d'aubépine couverte de rosée dégageant ses arômes au petit matin, une fraîcheur exacerbée avec des notes de vanille pour finir avec quelques touches de fruits tropicaux.

BOUCHE : Une attaque franche toute en fraîcheur, rapidement portée par une bouche ample, souple et distinguée. Le palais explose et évolue entre arômes des vergers, fleurs blanches, aubépines, et toujours cette fraîcheur apportée par quelques fragrances de menthe fraîche.

HARMONIE METS ET VINS

Pour toute cette noblesse, proposez-lui un filet de sole au foie gras, un vol au vent sauce Georges blanc aux morilles, une paupiette de queue de lotte sauce homardine ou plus simplement quelques filets de poissons nobles (loup, turbo, sole) juste snackés.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 3 à 5 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

1,5L Carton de 3 bouteilles

