



CHATEAU PAS DU CERF ROUGE 2023

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.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique

CÉPAGES

Syrah 80% - Grenache 10% - Mourvèdre 10%

VINIFICATION

Cuvaison 1 mois. Élevage en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Sombre, couleur rouge de falun, d'une belle brillance.

NEZ : Fin d'une belle élégance, où l'on découvre avec plaisir une jolie compotée de fraises et des notes épicées (poivre blanc, noix de cajou, muscade). Un nez tout en finesse annonçant une bouche prometteuse.

BOUCHE : Une attaque tout en fraîcheur où l'on retrouve la douceur de la compotée de fraises, des tanins présents mais d'une finesse absolue. Les notes d'épices viennent se mêler dans un ballet étoffé de douceur et de puissance.

Un vin loyal d'un parfait équilibre, souple et velouté tout en gardant une virilité assumée.

HARMONIE METS ET VINS

Tentez un jarret de porc braisé à la bière et caramélisé au miel, quelques côtelettes d'agneau juste snackées au thym, un filon mignon à la moutarde ou bien une belle entrecôte et sa sauce au gorgonzola.

Température de consommation : 16°C

Garde : 5 ans

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles

