GRANDES CUVÉES

AUDACE

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

« Selon Goethe, l'audace a du génie, du pouvoir et de la magie. C'est bien dans cet esprit, et avec une précieuse authenticité et simplicité, que nous avons conçu notre Grande Cuvée Audace Rosé. Sa minéralité, agréable et singulière en bouche, évoque le terroir schisteux de la vigne et le meilleur de la Provence »

Aurore, Diane et Marion

GRANDE CUVÉE

AUDACE

ROSÉ 2019

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Pure expression du terroir du Château Pas du Cerf, la grande cuvée Audace fait partie du cercle restreint des rosés de Provence les plus recherchés. Entre les émanations maritimes et les grandes forêts de chênes lièges, la Cuvée Audace Rosé se distingue par sa minéralité d'exception comme par la pureté de sa robe qui lui confère un caractère véritablement rare.

Parcelles en conversion vers l'agriculture biologique

CÉPAGES

50 % Mourvèdre - 50 % Grenache

VINIFICATION

Des vendanges de nuit à basse température, une macération pelliculaire à froid pendant 12h puis pressurage direct.
Sélection des jus de goutte. Débourbage statique.
Vinification à basse température pendant 20 jours.
Elevage en cuve inox puis en fût de chêne pendant 2 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : un rose pâle, avec des reflets saumonés et des nuances d'or.

NEZ : belle complexité aromatique autour des fruits exotiques. Le nez intense révèle la puissance et le raffinement du vin. Une empreinte minérale relève l'accent du terroir.

BOUCHE : La rondeur traduit la puissance et le charme du vin où l'acidité fraiche et juste nous propose un vin plein d'élégance. Il exhale des arômes séducteurs de fruits exotiques qui invite au voyage des sens. Gourmand, complexe et fin d'une très belle tenue, un vin de grande classe.

HARMONIE METS ET VINS

Ce rosé de gastronomie s'accorde parfaitement avec une cuisine raffinée aux goûts méditerranéens. Dégustez le avec une brouillade d'oursins, une lotte rotie aux aromates ou des cotelettes de veau épicées sauce salsa tropicale. Osez un foie gras poêlé à la mangue.

Température de consommation : 8 à 10°C
Garde : 2 ans

Eléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles