CHATEAU PAS DU CERF BLANC 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le subtil mariage du Rolle et de la Clairette procure au Château Pas du Cerf Blanc son caractère unique et sa minéralité typique du terroir schisteux. À la fois pur et sensuel, ce vin plein d'éclat traduit un véritable art de vivre en Provence.

Vin biologique

FR-BIO-01
Agriculture France

CÉPAGES

Rolle 70% - Clairette 30%

VINIFICATION

L'élaboration par macération pelliculaire de 6 heures donne au Château Pas du Cerf Blanc son intensité aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Magnifique robe transparente d'un jaune pâle aux reflets argentés

NEZ : Nez tout en nuances, offrant une palette jouant entre les fleurs blanches, les fruits du vergers (pêche, brugnons), quelques notes de silex. Une fois de plus le terroir de La Londe parle, et nous donne un nez expressif nous incitant à tremper nos lèvres dans ce splendide Côtes de Provence.

BOUCHE : Première bouche tendue sur des notes citronnées apportant une belle fraîcheur tapissant harmonieusement le palais autour des fruits à chair blanche. La finale est longue. C'est un vin racé et élégant qui nous invite à un plaisir de dégustation intense.

HARMONIE METS ET VINS

Allez vous régaler avec quelques filets de loups accompagnés d'une petite sauce citronnée beurre blanc, d'un filet d'omble chevalier et sa julienne de légume, d'un risotto crémeux aux st jacques, et pourquoi pas d'un ris de veau juste snacké accompagné d'une petite tranche de foie gras poêlé.

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

Eléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles
50 cl Carton de 12 bouteilles
1.5 L Carton de 3 bouteilles