



CHATEAU PAS DU CERF BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le subtil mariage de Rolle et de la Clairette, associé à une pointe de Sémillon, procure au 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.



Parcelles en conversion vers
l'agriculture biologique

CÉPAGES

90 % Rolle , 10 % Clairette

VINIFICATION

L'élaboration par macération pelliculaire de 24h donne au Château Pas du Cerf blanc des reliefs cristallins.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : un jaune pâle aux reflets cristallins.

NEZ : intense, floral et épicé, poivre blanc, chèvrefeuille, laurier, menthol et de jolies notes d'écorces d'agrumes. Une belle expression du Rolle.

BOUCHE : rond, franc, doté d'une belle acidité, reflet du terroir du domaine.

HARMONIE METS ET VINS

Dos de Saint-Pierre au laurier, brochettes de volaille au curcuma ou Saint-Félicien crémeux s'accordent avec le Château Pas du Cerf blanc.

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

50 cl Carton de 12 bouteilles

1.5 L Carton de 3 bouteilles

