

GRANDES CUVÉES

INSTINCT

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

«Pour rappeler les cerfs qui traversent notre vignoble et qui sont menés par leur fier instinct, nous avons choisi de travailler le terroir « à l'instinct », selon le millésime. Laisser parler la nature pour en extraire une grande cuvée de Blanc : notre culture du terroir est un guide précieux ».

Aurore, Diane et Marion



GRANDE CUVÉE **INSTINCT**

BLANC 2019

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.



Parcelles en conversion vers
l'agriculture biologique

CÉPAGES

85 % Rolle - 15 % Clairette

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 : un blanc scintillant avec des reflets du soleil de Provence.

NEZ : Très jolis arômes floraux et de fruits à chair blanche. L'équilibre subtil entre la fraîcheur apportée par le schiste et la puissance aromatique amenée par la macération pelliculaire et l'élevage.

BOUCHE : une expérience sensorielle authentique grâce à une belle longueur en bouche et des arômes persistants. La grande cuvée Instinct Blanc se montre dynamique, avec également un beau volume en bouche.

HARMONIE METS ET VINS

Ce Blanc de garde se marie très bien avec un joli chapon farci, un bar de ligne en croustade de sel, une côte de veau aux girolles, un filet mignon aux abricots ou un St Nectaire.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 3 à 5 ans

Eléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

