Château Pas du Cerf Côtes de Provence (bio) rosé 2022

Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille GUALTIERI (PAS DU CERF)
Millésime: 2022
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Château Pas du Cerf
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU PAS DU CERF + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Pas du Cerf Côtes de Provence (bio) rosé 2022

Commentaire du domaine : « *Notre Cuvée signature est la pure expression de notre amour de la terre et du terroir de schiste emblématique de notre domaine. La Cuvée Château Pas du Cerf traduit à la fois la robustesse et la majesté du cerf, un caractère unique reflétant tout l'art de vivre en Provence* ». Diane

Fiche technique rédigée par le domaine :

Assemblage singulier du Grenache et du Tibouren – cépage unique en Provence - la Cuvée Château Pas du Cerf Rosé est une véritable perle de Provence, l'alliance de la subtilité et du caractère.
Ce vin de choix séduit par la féminité de sa robe rose pâle ainsi que par sa complexité aromatique et sa minéralité.

CÉPAGES : 80 % Grenache , 20 % Tibouren

VINIFICATION : L'élaboration par macération pelliculaire de 6 h donne au Château Pas du Cerf Rosé une belle complexité aromatique, l'expression de ce terroir schisteux unique de la Londe.

NOTES DE DÉGUSTATION
ROBE : un joli rose pâle aux reflets saumonés, net et brillant.
NEZ : une belle intensité où se découvrent des arômes d'épices, de pêche de vigne et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. L'ensemble s'accompagne de notes d'anis et d'acacia.
BOUCHE : une dégustation tout en finesse, parfaitement enrobée par une fraîcheur aérienne offrant en finale une note fraîche - pure expression du terroir du domaine.

HARMONIE METS ET VINS
S'accorde parfaitement avec un Saint-Pierre piqué aux câpres, un homard grillé saupoudré de quelques herbes de Provence ou encore une épaule de veau rôtie.
Température de consommation : 8 à 10°C
Garde : 1 à 2 ans

Description brève du produit :

Notre plus accessible rosé "haut de gamme". La cuvée emblématique du domaine, à la fois riche (80% grenache !) et fraîche (20% tibouren), toute en équilibre et prête à accompagner les meilleurs repas, en été comme en hiver. Certes c'est un rosé de Provence, mais un rosé de gastronomie, comme on dit !