

Château Pas du Cerf Côtes de Provence (bio) rosé 2024



Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Famille GUALTIERI (PAS DU CERF)

Millésime: 2024

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache



Description brève du produit :

Notre plus accessible rosé "haut de gamme". La cuvée emblématique du domaine, à la fois riche et fraîche, 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 !

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 2024

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 :

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 : 70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Cinsault

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 : Une robe d'un joli rose pâle aux reflets saumonés, net et brillant. Un nez tout en nuance où se dévoilent des arômes d'épices, de pêche de vigne et de petits fruits rouges comme la groseille. L'ensemble s'accompagne de notes florales délicates comme ces arômes de fleurs des champs d'été. En 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

Côtes d'agneau à la plancha encore rosées, petit farcis provençaux, salade Thaï aux petits légumes croquants, et pourquoi pas quelques pieds paquets..

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : 1 à 2 ans