Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Château Pas du Cerf – Cotes de Provence -Blanc

Appellation : Cotes de Provence AOP

Cépage : 100% ROLLE

Région : La Provence

Vinification : Macération pelliculaire de 24 h et fermentation alcoolique à basse température

Garde : 2 ans

Dégustation : Une robe jaune pâle aux reflets cristallins. Un nez intense, floral et épicé, poivre blanc, chèvrefeuille, laurier, menthol et de jolies notes d'écorces d'agrumes. Une belle expression du Rolle. Un vin rond, franc, doté d'une belle acidité, reflet du terroir du domaine. Un vin cristallin et plein d'éclat. A la fois pur et sensuel.

Accords : Séduisant avec un dos de st Pierre au laurier, osez une brochette de volaille au curcuma ou un St Félicien crémeux.

Producteur : Pure expression du terroir de La Londe, le Pas du Cerf est le lieu cadastral du Château rappelant la chasse historique du roi François 1er en 1533. Le domaine est encore aujourd'hui le lieu de passage des cerfs pour aller d'une colline à l'autre.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com