

PRESENTAZIONI

Château Pas du Cerf: la Provenza in Italia

18 ORE AGO *by* CAMILLA GUIGGI

La Provenza in Italia con *Château Pas du Cerf*; per la prima volta la cantina provenzale è distribuita in Italia, a farlo è B.EVI

Da tempo Sergio Bruno, fondatore della distribuzione B.EVI. di Verona, desiderava importare in Italia dei vini della Provenza: ecco che dopo un lungo lavoro di ricerca e selezione ha iniziato la diffusione sul mercato italiano dell'azienda Château Pas du Cerf, situata a Le Londe Les Maures, nella baia di Hyères.

Nel perseguimento della mission aziendale la scelta di puntare anche sulla Provenza è stata fortemente voluta: regione conosciuta in tutto il mondo per la magnifica unicità dei paesaggi con distese di lavanda e per la Costa Azzurra, essa è celebre anche per il raffinato appeal dei suoi vini rosati, che si esprimono nella zona con sfumature e classe peculiari.

Château Pas du Cerf

Château Pas du Cerf è una realtà nata nel 1848 condotta dalla famiglia Gualtieri da 8 generazioni, ed attualmente sono Geneviève, Patrick e le loro tre figlie a capo della cantina che deve il suo nome ad un episodio grazioso: nel 1553 il re Francesco I si trovava in queste terre per le celebrazioni del matrimonio tra il figlio Enrico II e Caterina de' Medici, e partecipando su invito del signore di Hyères ad una caccia, catturò un grande e magnifico cervo: consideriamo poi che queste colline sono sempre state celebri per la presenza di cervi. L'affinità con il mondo animale continua ancora oggi: gli 80 ettari di vigneti aziendali sono contenuti in uno scrigno di 700 ettari di natura incontaminata contraddistinta da rari alberi e da una fauna incredibilmente varia.

La produzione aziendale comprende vini bianchi, rossi e rosati: tra quest'ultimi Sergio Bruno ha scelto per il mercato italiano tre diverse etichette- CLUB, DIANE e CHÂTEAU PAS DU CERF- che rappresentano vari aspetti della Provenza.

CLUB è pensato per il momento conviviale dell'aperitivo, e in questo caso il nome è una vera e propria dichiarazione di intenti: la sua caratteristica principale è la facilità di approccio che risulta però accompagnata da una sfaccettata grazia, mentre **DIANE** è il vino che nell'intenzione della proprietà trasmette il savoir faire dello chateau: Diane (così si chiama sia la dea della caccia che la seconda figlia dei produttori e no, non si tratta di una coincidenza!), nasce da vigne di 15 anni di età e dal blend Grenache, Tibouren, Cinsault e Mourvèdre e rivela sia al naso che in bocca un fascino sofisticato segnato da fragoline fresche e note iodate. **CHÂTEAU PAS DU CERF** rappresenta invece l'anima della cantina, la sua parte più intima: blend tra 70% di Grenache e il resto Tibouren, Cinsault e Mourvèdre, ha origine da vigne di 20 anni poste su suolo scistoso e mostra un corredo organolettico con evidenti cenni di melograno, albicocca frutti esotici ed un finale di pesca bianca.

L'eleganza e la raffinatezza sono poi sublimati da un incessante lavoro che ha condotto storicamente l'azienda ad intrecciare rapporti di partnership con l'alta ristorazione, oltre ad un ruolo molto attivo e vivace sui mercati sia in Francia che in vari Paesi Esteri

E ora anche l'Italia per la prima volta si accinge a scoprire, tramite B.EVI., la "vie en rose" secondo Pas du Cerf.



Informazioni e Contatti

B.eVi – Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 – 37124 Verona

www.emozioniolteilgusto.com / bevi@emozioniolteilgusto.com



CAMILLA GUIGGI

