

CHATEAU DE PARAZA - AOC MINERVOIS - GAMME VELVET

Élaborés avec des cépages typiques du Minervois, les vins de la gamme Velvet sont gourmands et expressifs. Ces vins riches, moyennement corsés, présentent une texture fine avec des tannins veloutés, et une expression finale élégante.



Wine Spectator



CUVÉE VELVET BLANC



Cépages

50% Roussanne - 50% Grenache blanc

Dégustation

Belle robe couleur or pâle.
Nez très parfumé. Caractère extrêmement gourmand équilibré par une belle acidité, une finale puissamment fruitée, évoquant davantage les fruits blancs que les agrumes.
Bouche longue et ample avec une jolie longueur aromatique.

Le coin du vigneron

Épandage fluvial datant du pliocène.

Les deux cépages sont récoltés séparément en fonction des maturités et des dégustations. La fraîcheur matinale lors de la récolte nous permet de préserver les jus de l'oxydation dès le début de la vinification. Macération directe dans le pressoir sous gaz inerte puis presse délicate. Les moûts sont alors débourbés à froid puis mis en fermentation à basse température (15°) pour en préserver tous les arômes.

Garde: 1 – 3 ans

CHATEAU DE
PARAZA