

## 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.



## CUVÉE VELVET ROUGE



### Cépages

40% Syrah - 40% Grenache,  
20 % Mourvèdre

### Dégustation

Robe rubis brillante.

Nez joliment complexe, parfumé aux épices (muscade, clou de girofle)

Attaque franche, bouche ronde et souple avec des parfums de cerise noire et de mûres sauvages. Des tanins fondus soutiennent cet ensemble harmonieux puis laissent place à une belle fraîcheur finale.

### Le coin du vigneron

Épandage fluvial datant du pliocène.

Les deux cépages sont récoltés séparément en fonction des maturités et des dégustations. La fermentation est lancée après une courte macération de chacun des cépages; puis cuvaison de 15 jours accompagnée d'un pigeage ou d'un remontage quotidien. Fermentation à température contrôlée entre 26° et 30°. Assemblage final après dégustation.

Garde: 2 - 10 ans

CHATEAU DE  
**PARAZA**