

CHATEAU DE PARAZA - AOC MINERVOIS - AD VINAM AETERNAM

Nous élaborons cette cuvée à partir de nos meilleurs raisins. En provenance de nos plus anciennes parcelles, ils sont sélectionnés et récoltés à un niveau de maturité plus élevé, apportant ainsi un degré de complexité plus intense à ces vins, tout en préservant leur expression fruitée. Ces vins offrent une richesse et une amplitude admirable.



CUVÉE AD VINAM AETERNAM

Cépages

40% Syrah - 30% Grenache -
30% 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

Parcelles dites du Puy et des Piquières. Sols calcaires palustres datant du tertiaire.

Vignes en coteaux de plus de 40 ans orientées sud.

Les raisins sont ramassés en légère surmaturité, début octobre pour la Syrah et mi-octobre pour le Grenache. Première macération préfermentaire à froid pour extraire un maximum d'arômes, puis seconde macération après la fermentation alcoolique pour amplifier la première extraction.

Garde: 5 - 15 ans

CHATEAU DE
PARAZA