

## CHATEAU DE PARAZA - AOC MINERVOIS - PALMA rosé

Pascal - Annick - Lucile - Matthieu - Antoine... une cuvée à travers laquelle la famille Danglas illustre sa passion pour les cépages traditionnels du Languedoc et son savoir faire dans l'élevage des vins en barrique.  
Production confidentielle: 1100 bouteilles

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

16.5/20



## CUVÉE PALMA rosé

Cépages 50% Syrah - 50% Grenache noir

### Dégustation

Robe rose pâle, brillante, avec des reflets framboise.

Le nez de la cuvée PALMA est assez intense, avec des notes gourmandes de fraise et de bonbon. En bouche, les arômes de fruits rouges frais et de confiserie sont séduisants. On retrouve la finesse et les épices de la Syrah, la rondeur du Grenache. L'élevage en fût sublime cette cuvée en lui conférant une riche onctuosité, des tanins fins et une belle longueur en bouche.

### Le coin du vigneron

Sols: terroir argilo-calcaire

Les deux cépages sont récoltés séparément. La fraîcheur matinale lors de la récolte aide à préserver les jus de l'oxydation. Puis presse délicate. Les moûts sont alors débourbés à froid puis mis en fermentation à basse température. Assemblage post fermentaire puis élevage en barrique de chêne français de 600 litres avec un batonnage tous les 10-12 jours pour accentuer la complexité aromatique et la structure du vin.  
Garde: 1 - 5 ans

CHATEAU DE  
**PARAZA**