

CHATEAU DE PARAZA - AOC MINERVOIS - IN VINO VERITAS

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 IN VINO VERITAS

Cépages

80% Syrah - 20% Grenache

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 60 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