

DOMAINE DE PARAZA - IGP PAYS D'OC - LES NUITS DE PARAZA

Mélange intense mais souple, frais et séduisant de merlot et de cabernet franc. C'est un vin magnifiquement équilibré avec de délicieux fruits. Sans sulfites ajoutés, pour un goût naturel plus éclatant.

LES NUITS DE PARAZA 2020

Cépages

Merlot - Cabernet franc

Dégustation

Le vin est de couleur sombre et possède un parfum étonnamment fruité aux notes de cassis et de mûre avec une légère nuance florale. En bouche, les arômes de fruits sont ronds et souples, avec un beau croquant en finale. C'est un vin magnifiquement équilibré avec de délicieux fruits.

Le coin du vigneron

Sols : épandage fluvial datant du pliocène avec des galets siliceux en provenance de la Montagne Noire.

Les deux cépages sont récoltés séparément en fonction des maturités. Ils sont ensuite égrappés, puis mis en fermentation. Une extraction douce et qualitative s'opère lors des remontages quotidiens à température contrôlée. Une dégustation tous les jours permet de définir la fin de la macération post-fermentaire. L'assemblage est réalisé à la fin de la fermentation. Filtration pré-mise afin de préserver la stabilité du vin.

Garde : 1 – 2 ans

Millésime 2020 : 2500 bouteilles, élevées avec soin.



CHÂTEAU DE
PARAZA