

DOMAINE DE PARAZA - VIN ORANGE - ÉTÉ INDIEN

Été indien est un vin blanc de macération, communément appelé vin orange. Cette méthode de fabrication naturelle date de l'Antiquité et revient au goût du jour. Grâce à sa richesse aromatique, le gewurztraminer se prête à merveille à ce type de vinification, qui lui confère une belle structure, en plus de cette magnifique robe orangée.

CUVÉE ÉTÉ INDIEN 2021

Cépages

Gewurztraminer (12°)

Dégustation

Belle couleur orangée

Nez légèrement acidulé et notes de fleurs blanches, de poire et de miel.

En bouche, la texture est enveloppante, le vin est dense et équilibré avec une structure légèrement tanique qui lui confère une tension et une belle longueur finale.

Un vin fruité et sec, qui ouvre la voie à des accords mets et vins originaux (cuisine asiatique, fromage)

Le coin du vigneron

Sol : Argilo-calcaire, sur la parcelle du bois.

Le millésime 2021 a été récolté le 20 août, à maturité. Les raisins sont d'abord éraflés puis foulés et placés dans une cuve avec leurs peaux et pépins. La macération pelliculaire dure pendant 10 jours, à une température de 20°. Une extraction douce s'opère alors avant la presse. On poursuit avec la fermentation malolactique et on laisse reposer le vin plusieurs semaines. Filtration pré-mise.

Garde : 3 – 5 ans



CHÂTEAU DE
PARAZA