

CHATEAU DE PARAZA - AOC MINERVOIS - CLOS SAINT MICHEL

Sur les côteaux de Saint Michel, les vignes de Syrah et Grenache prospèrent sur un sol argilo-calcaire, et bénéficient d'un terroir méditerranéen, chaud et sec. Les vins issus des parcelles de Saint Michel sont gourmands et élégants.



CLOS SAINT MICHEL 2017

Cépages

60% Syrah - 40% Grenache

Dégustation

Robe brillante et profonde aux reflets rubis. Nez expressif de cassis et d'épices aux senteurs envoûtantes de cacao et de vanille. Belle attaque douce au fruité exubérant. La bouche est riche et luxuriante, avec des tanins soyeux.

Le coin du vigneron

Terroir argilo-calcaire, sur les côteaux les plus élevés de Paraza.

Les raisins de Syrah sont récoltés à la main à bonne maturité fin septembre. Ils subissent une macération carbonique à 29°C pour extraire plus d'arômes de fruits. Après 25 jours, le jus de goutte est séparé et les raisins sont pressés avec le plus grand soin. Le reste de la syrah et le grenache sont récoltés plus tard fin septembre / début octobre. Ils sont vinifiés de manière traditionnelle, d'abord égrappés puis placés en fermentation sous marc pendant 10 à 15 jours. Les raisins sont ensuite pressés et placés en cuve béton en attendant la fermentation malo-lactique. Assemblage post-fermentation, puis élevage partiel en fûts de chêne français.

Garde : 1 – 10 ans



CHATEAU DE PARAZA