

# Château Paradis rosé 2020

## CÉPAGES

Syrah (60%)  
Grenache noir (30%)  
Vermentino (10%)

## TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds  
Exposition au Nord  
Climat sec et frais

La cuvée emblématique du domaine est avant tout une digne représentante de son terroir. Elle est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles. Toutes nos parcelles sont situées sur les zones calcaires du domaine et donnent à ce vin ses caractéristiques : complexité aromatique, longueur en bouche et minéralité.

## VINIFICATION

Les raisins sont vendangés au lever du jour afin de préserver leur intensité aromatique. Les jus sont obtenus après pressurage direct. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément et le travail réalisé en cave est adapté à chaque cuve. Après la fermentation alcoolique les vins sont dégustés puis assemblés pour une première mise en bouteille début Décembre.

## PARCELLES

Pommier - 50 ans  
Paradis - 50 ans



## NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, couleur pêche claire. Le nez est fin et complexe. Il présente des notes citronnées et de fruits au sirop (pêche et abricot). La bouche est fraîche et fruitée. Un vin aérien et gourmand avec une belle persistance aromatique. Le temps de garde conseillé : 1-2 ans.



Millésime 2019



Millésime 2018

« Ce vin bien équilibré offre des fruits rouges mûrs, une acidité piquante et des notes poivrées. La structure provient des 60% de Syrah de l'assemblage. Buvez ce vin riche dès maintenant. »  
**ROGER VOSS, mai 2020, rédacteur au Wine Enthusiast. (Millésime 2019)**

« Assemblage de 60% de Syrah et 40% de Grenache, le 'Château Paradis' rosé, Coteaux d'Aix-en-Provence, est marqué par des notes de melon et de citron. Légèrement corsé, ce vin est intense et complexe. » **JOE CZERWINSKI, mai 2019, rédacteur au Wine Advocate - Robert Parker. (Millésime 2018)**