

Château Paradis rouge 2018

CÉPAGES

Syrah (50%)
Cabernet Sauvignon (40%)
Grenache noir (10%)

PARCELLES

Taille Fer - 30 ans
Pommier - 50 ans
Eguillen - 20 ans

TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds

Exposition au Nord

Climat sec et frais

Cette cuvée porte l'empreinte de notre terroir qui s'étend de la Sainte-Victoire au Luberon. Le Château Paradis rouge est un vin riche et expressif marqué par les fruits rouges.

VINIFICATION

Tous les raisins sont ramassés manuellement, triés une première fois à la vigne puis à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés, foulés et vinifiés en cuves béton. Après 3-4 jours de macération préfermentaire à froid, les levures entament la fermentation alcoolique (25-28°C) qui va durer une quinzaine de jours. Au cours de cette période, l'extraction des tanins se fait en douceur au moyen de remontages et de délestages. Les vins sont soutirés après 30-35 jours de cuvaison. Les Syrahs et les Cabernets Sauvignons sont élevés pendant 6 mois en fûts de chêne et foudres et les Grenaches noirs en cuves béton. Les assemblages sont ensuite réalisés en collaboration avec les oenologues Michel Tardieu et Philippe Cambie.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets grenat.

Un nez corsé et complexe aux notes de bâton de réglisse, de fruits rouges confiturés et d'épices comme la cannelle.

Une belle concentration en bouche qui présente des tanins soyeux avec beaucoup de fraîcheur. Un parfait équilibre entre rondeur et tanins.



« Riche en bouche, ce vin voluptueux dévoile charme et caractère. Il se déguste comme un vin de Bordeaux assemblé à un vin du Rhône du Sud ! » JEB DUNNUCK, novembre 2017, rédacteur au Wine Advocate - Rober Parker.