



**LE CHOEUR
DES ANGES**

château

Paradis

Une nouvelle saison se dévoile au Château Paradis, portée vers un horizon plein de promesses ! Le millésime 2019 s'annonce exceptionnel, qualité et quantité sont au rendez-vous. A découvrir sans plus tarder ! Bonne lecture !

A new season is unveiled at Château Paradis, with a horizon full of promise! The 2019 vintage promises to be exceptional, quality and quantity are there! To be discovered without further delay! Have a good reading!



LES VENDANGES

Cette année le vignoble provençal a été soumis aux aléas climatiques, notamment la sécheresse et la canicule. Il a fallu être plus réactifs, pour ne pas impacter la qualité du raisin. Les changements climatiques exigent plus de flexibilité et de réactivité au cœur du domaine. *This year the Provençal vineyard was subjected to climatic hazards, in particular drought and heat waves. We had to be more reactive, so as not to impact the quality of the grapes. Climate change requires more flexibility and responsiveness at the heart of the field.*

Les vendanges ont débuté le 06 Septembre au Château Paradis. Une année plus tardive que les années précédentes, suite aux 10 jours de retard lors du débourrement en mars dernier. *The harvest began on September 6th at Château Paradis. A year later than in previous years, following the 10-day delay during budburst last March.*

Nouveauté pour le millésime 2019, nous avons privilégié les vendanges manuelles ! Plus coûteuse, en raison de la main d'oeuvre, mais plus qualitative, cette technique est réalisée pour notre gamme premium *Terre des Anges* (rouge-rosé-blanc) mais également une partie pour notre gamme *Château Paradis* (rouge-rosé-blanc). Nous avons également employé une nouvelle méthode qui consiste à mettre en chambre froide les vendanges réalisées à la main, pour une durée allant de 35h à 48h. Celle-ci permet de préserver les arômes naturels du raisin et d'avoir une vendange à une température optimale, 6-7°C au moment du pressurage.

New for the 2019 vintage, we have favoured manual harvesting! More expensive, due to the labour, but more qualitative, this technique is carried out for our premium range Terre des Anges (red-rose-white) but also part for our Château Paradis range (red-rose-white). We also used a new method which consists in placing the hand-picked grapes in a cold room, for a period ranging from 35 to 48 hours. This allows to preserve the natural aromas of the grapes and to have a harvest at an optimal temperature, 6-7°C at the time of pressing.

Pour récolter nos raisins, nous utilisons aussi des vendangeuses. Ces machines sont parfaitement équipées pour ne pas endommager les baies à la récolte et sont capables de trier. La vendange mécanique permet de ramasser le raisin de façon extrêmement rapide. Cette technique assure alors une grande réactivité, elle permet de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique de nos raisins tout en diminuant le temps de manipulation et donc le risque d'oxydation. Nous utilisons cette méthode pour notre gamme *EssenCiel*.

To harvest our grapes, we also use grape pickers. These machines are perfectly equipped to avoid damaging the berries at harvest and are able to sort. The mechanical harvesting allows the grapes to be picked extremely quickly. This technique ensures a high reactivity, it allows us to keep the freshness and aromatic intensity of our grapes while reducing the handling time and therefore the risk of oxidation. We use this method for our EssenCiel range.



LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'annonce très qualitatif et les quantités sont au rendez-vous ! Nos raisins ont d'ores et déjà dévoilé tout leur potentiel en cave. Nos cuvées seront équilibrées, d'une grande finesse et exprimeront toute la richesse de notre terroir ! *The 2019 vintage looks very qualitative and the quantities are there! Our grapes have already revealed their full potential in the cellar. Our wines will be balanced, of great finesse and will express all the richness of our terroir!*

Depuis le mois d'Octobre, l'activité en cave bat son plein ! Notre équipe met tout en oeuvre pour révéler le meilleur de nos raisins. Un remarquable équilibre avec beaucoup de fraîcheur se dévoile sur ce millésime. La teneur en sucre n'est pas excessive et les acidités sont excellentes. Le millésime 2019 s'annonce exceptionnel avec un grand potentiel de garde ! Prochainement, nous procéderons aux premiers assemblages avec Philippe Cambie, Michel Tardieu et Bastien Tardieu, des oenologues de renommée de la Vallée du Rhône. *Since October, the activity in the cellar has been in full swing! Our team does everything possible to bring out the best in our grapes. A remarkable balance with a lot of freshness is revealed in this vintage. The sugar content is not excessive and the acidity is excellent. The 2019 vintage looks exceptional with great ageing potential! Soon, we will proceed with the first blends with Philippe Cambie, Michel Tardieu and Bastien Tardieu, renowned oenologists from the Rhône Valley.*

Chaque année, nous sommes très vigilants en ce qui concerne l'ajout de sulfites dans nos vins. Alors pour ce millésime, exceptionnel, nous avons décidé de proposer une nouvelle gamme sans sulfites ajoutés ! Cette technique sera mise en place sur une cuvée de rosé et sur une cuvée de rouge. *Every year, we are very vigilant about adding sulphites to our wines. So for this exceptional vintage, we have decided to offer a new range without added sulphites! This technique will be applied to a rosé and a red wine.*



LE SAVIEZ-VOUS

Que sont les sulfites dans le vin ?

Il faut noter que des sulfites sont naturellement présents dans le vin. Les levures en créent lors de la fermentation, mais il est possible de réaliser des cuvées sans sulfites ajoutés. Les sulfites sont des antioxydants pour les vendanges, mais aussi des protecteurs pour le moût et le vin. Ils permettent de détruire des levures et bactéries qui pourraient être néfastes au déroulement de la fermentation alcoolique.

Il existe 2 types de vin sans sulfites ajoutés :

- Sans sulfites ajoutés lors de l'élaboration du vin mais avec des sulfites naturellement développés qui sont présents aux analyses.
- Sans sulfites ajoutés lors de l'élaboration du vin et sans sulfites présents aux analyses.

DO YOU KNOW

What are sulphites in wine?

It should be noted that sulphites are naturally present in wine. Yeasts create them during fermentation, but it is possible to make wines without added sulphites. Sulphites are antioxidants for harvest, but also protectors for must and wine. They allow you to destroy yeasts and bacteria that could be harmful to the process of alcoholic fermentation.

There are 2 types of wines without added sulphites :

- *Without added sulphites during the production of the wine but with naturally developed sulphites that are present in the analyses.*
- *No added sulphites during wine making and no sulphites present at the analyses.*

L A B E L

Cette année, nous avons obtenu le label Haute Valeur Environnementale !



Cette certification officielle, créée par le Ministère de l'Agriculture, repose sur un référentiel d'exigences qui s'articule autour de 4 axes: biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau. L'obtention de cette reconnaissance confirme notre engagement à pérenniser une démarche environnementale vertueuse au sein de notre domaine. Tous les ans, nous serons contrôlés pour continuer à obtenir ce label.

This official certification, created by the Ministry of Agriculture, is based on a set of requirements based on 4 axes: biodiversity, phytosanitary strategy, fertilization management, water resource management. Obtaining this recognition confirms our commitment to perpetuate a virtuous environmental approach within our field. Every year, we will be checked to ensure that we continue to have this label.



**CHÂTEAU PARADIS
R O U G E
M A G N U M
MILLÉSIME 2014**

Nez présentant des notes de sous-bois, de fruits rouges confiturés et d'épices (cannelle). Bouche gourmande aux tanins soyeux présentant des notes de fruits confiturés, une finale sur la fraîcheur.

Nose with notes of undergrowth, candied red fruits and spices (cinnamon). Gourmet palate with silky tannins and notes of jammy fruit, a fresh finish.

Il accompagnera des plats traditionnels comme une potée, des poids cassés, des lentilles ou encore du fromage. *Will be served with traditional dishes such as a potée, broken weights, lentils or cheese.*



**TERRE DES ANGES
R O U G E
MILLÉSIME 2015**

Cette cuvée révèle le meilleur de nos vignes. Le Terre des Anges rouge est un vin identitaire et de caractère. Nez complexe présentant des notes de fruits rouges confiturés (griotte), des notes épicées (poivre noir), et des notes de réglisse. Bouche ample et concentrée présentant des tanins fins, une belle fraîcheur et beaucoup de longueur.

This wine reveals the best of our vines. Terre des Anges rouge is a wine of identity and character. Complex nose with notes of jammy red fruits (morello cherry), spicy notes (black pepper), and liquorice. Ample and concentrated on the palate, with fine tannins, a beautiful freshness and a lot of length.

Il accompagnera des viandes en sauce, des desserts au chocolat, et du fromage. *It will go well with meat in sauce, chocolate desserts and cheese.*



Profitez de notre sélection de vieux millésimes pour accompagner vos repas pour les fêtes de fin d'année ! *Take advantage of our selection of old vintages to accompany your meals for the Christmas and New Year holidays!*

**POUR DÉGUSTER NOS CUVÉES
RENDEZ-VOUS DANS NOTRE BOUTIQUE OU SUR NOTRE SITE !**

www.chateauparadis.com

RETOURS SUR

MUSIC EN VIGNES - JUILLET 2019

Encore une belle édition qui se termine pour notre festival avec des souvenirs riches en émotion... Cette 13ème édition a rencontré un franc succès : plus de 1 600 spectateurs et deux spectacles à guichet fermé ! Nous avons passé trois soirées incroyables toujours sous le signe de la convivialité. Un grand merci aux artistes pour leur prestation : *Jean-Louis and Co-Téléphone Tribute*, *Lehmans Brothers* et *The Littles-Beatles Tribute*. Merci également à tous nos bénévoles qui sont présents chaque année à nos côtés.

Rendez-vous l'été prochain les 22, 23 et 24 Juillet 2020 au domaine pour la 14ème édition !

Another beautiful edition that ends for our festival with emotional memories... This 13th edition was a great success: more than 1,600 spectators and two sold-out shows! We spent three incredible evenings always in a friendly atmosphere. Many thanks to the artists for their performance: Jean-Louis and Co-Téléphone Tribute, Lehmanns Brothers and The Littles-Beatles Tribute. Thank you also to all our volunteers who are present each year at our side.

See you next summer on July 22, 23 and 24, 2020 at the estate for the 14th edition!

NOUVEAUTÉS

WINE CLUB

Le Wine Club du Château Paradis vous ouvrira bientôt ses portes ! Tout au long de l'année, nous proposerons des animations, des événements, des promotions pour toujours mieux accompagner nos amateurs et nos passionnés ! Lancement officiel prévu en 2020 !

The Wine Club of Château Paradis will soon open its doors to you! Throughout the year, we will offer you entertainment, events, promotions to better support our fans and enthusiasts! Official launch planned for 2020!

L'ÉQUIPE



Laurane nous accompagne dans le cadre de son master ESUPCOM en Marketing et Communication pendant un an. Elle participera activement au développement des pôles commercial et communication.

Laurane accompanies us as part of her ESUPCOM Master's degree in Marketing and Communication for one year. It will actively participate in the development of the commercial and communication poles.



«Voilà, c'est fini...». Notre responsable communication, Clémentine Riveron, part pour de nouvelles aventures ! Nous la remercions pour le travail qu'elle a réalisé au domaine et lui souhaitons beaucoup de succès dans ses nouvelles fonctions.

«There, it's over...». Our communication manager, Clémentine Riveron, is off on new adventures! We thank her for the work she has done in the field and wish her every success in her new position.

SALONS

Find us on wine fair

Wine Paris à Paris les 10, 11 et 12 février 2020

Prowein à Düsseldorf les 15, 16 et 17 mars 2020



**POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS
SUR NOS ÉVÉNEMENTS**

www.chateau-paradis.com



ATELIER VENDANGEUR D'UN JOUR - SEPTEMBRE 2019

Pour la troisième année consécutive, nous avons organisé notre atelier *Vendangeur d'un Jour*. Une fois encore, nous avons passé un moment très convivial en compagnie de nos participants ! Petit-déjeuner dans les vignes, cueillette des raisins, présentation des différentes méthodes de vinification en cave, dégustation de nos moûts, balade dans le vignoble...une journée bien remplie ! Le tout accompagné d'un très bon méchoui pour le déjeuner ! Rendez-vous à l'automne prochain pour la 4ème édition ! *For the third consecutive year, we organized our one-day grape-picker workshop. Once again, we had a very friendly time with our participants! Breakfast in the vineyards, grape picking, presentation of the different winemaking methods in the cellar, tasting of our musts, stroll in the vineyard... a very busy day! All this with a very good mechoui for lunch! See you next fall for the 4th edition!*



RETROUVEZ-NOUS À

MARSEILLE

MONTANER PIETRINI
BOISSONS



10 ans après sa création Montaner-Pietrini est leader de la distribution de boissons sur la région Sud-Est. Jean-Pascal Montaner et Eric Pietrini sont à la tête de l'entreprise. Ils distribuent tous les types de boissons : du café, de l'eau, du vin et autres. Les principaux chiffres de l'entreprise : plus de 7000 références, près de 8 000 clients et 11 entrepôts !

L'entreprise à Marseille distribue nos cuvées depuis près de 7 ans !

10 years after its creation, Montaner-Pietrini is the leader in the distribution of beverages in the South-East region. Jean-Pascal Montaner and Eric Pietrini are at the head of the company. They distribute all types of drinks: coffee, water, wine and others. The company's main figures: more than 7,000 references, nearly 8,000 customers and 11 warehouses! The company has been distributing our vintages for nearly 7 years !

**Retrouvez-nous dans les restaurants de la région !
Meet us in the restaurants of the region!**

AIX-EN-PROVENCE

LA ROTONDE

Aix-en-Provence, capitale culturelle de la Provence, est une ville très réputée pour ses nombreuses fontaines. Sur la place de la Rotonde se trouve la plus belle fontaine de la ville.

La Rotonde est une brasserie emblématique de la ville d'Aix-en-Provence, située en face de la célèbre fontaine du même nom, au pied du Cours Mirabeau. A La Rotonde, venez déguster nos vins, assis dans les salons, au bar ou en terrasse au soleil. Vous pourrez aussi profiter de savourer des mets qui s'accordent parfaitement avec nos cuvées !

Aix-en-Provence, the cultural capital of Provence, is a city very famous for its many fountains. On the Place de la Rotonde is the most beautiful fountain in the city.

La Rotonde is an emblematic brewery in the city of Aix-en-Provence, located opposite the famous fountain of the same name, at the foot of Cours Mirabeau. In La Rotonde, come and taste our wines, sitting in the living rooms, in the bar or on the terrace in the sun. You can also enjoy dishes that go perfectly with our vintages!

WWW.LAROTONDE-AIX.COM - 04 42 916 170

LA ROTONDE - 2A PLACE JEANNE D'ARC - 13100 AIX-EN-PROVENCE

