



Château Paradis - Rosé

AOP AIX-EN-PROVENCE

Savourez le fruit de notre terroir provençal et de notre savoir-faire. Porte étendard de la maison Paradis, cette gamme célèbre l'appellation, ses cépages phares et notre terre.

ROBE
ROSE PÂLE
BELLE BRILLANCE

NOTES
AGRUMES
FRUITS ROUGES

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5°C

DISPONIBLE EN
50CL - 75CL - 1,5L - 3L - 6L

PALETTISATION
EPAL : 4 X 25 X 6 = 600
VMF : 4 X 15 X 12 = 720

CÉPAGES
SYRAH
GRENACHE NOIR
ROLLE

PARCELLES
Assemblage de nos meilleures parcelles. Sélection précise permettant de tirer le meilleur des expressions aromatiques de nos différents cépages. En majorité sur sol calcaire. Exposition Nord.

VINIFICATION
Les raisins sont récoltés aux heures les plus fraîches de la nuit afin de préserver leur intensité aromatique. Les jus sont obtenus après un pressurage direct. Chaque variété et parcelle sont pressées et vinifiées séparément. Le travail effectué en cave est adapté à chaque cuve. Après fermentation alcoolique, les vins sont dégustés et assemblés en collaboration avec Bastien et Michel Tardieu.

DÉGUSTATION
La robe est lumineuse avec une couleur pêche pâle. Le nez est un complexe mélange d'agrumes et de fruits rouges. Une bouche fraîche avec une attaque vive, un développement complexe sur les fruits rouges et les agrumes cèdent place à une finale acidulée, minérale et légèrement amère.

ACCORDS ET GARDE
À déguster avec une salade de melon et jambon de pays, des petits farçis ou des poissons de roche.
GARDE CONSEILLÉE : 1 À 3 ANS