



Château Paradis - Blanc

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 de notre terre.



ROBE
DORÉ AUX
REFLETS VERTS

NOTES
JASMIN
FRUITS EXOTIQUES

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5°C

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

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

CÉPAGES
ROLLE
SAUVIGNON BLANC
GRENACHE

PARCELLES
**GRANDE TERRE (ROLLE
2016):**
*Sols Argilo-calcaire - Pentas
exposées Nord-Est - Mistral*

**POMMIER (SAUVIGNON
BLANC 1970) :**
*Sols Argilo-calcaire - Exposition
Nord-Est*

VINIFICATION
Les vendanges réalisées à la main aux heures les plus fraîches de la nuit garantissent l'élégance du Sauvignon blanc et la finesse du Rolle. Après un passage à froid, les raisins sont pressés et les jus fermentés en cuve inox thermo-régulées. La vinification parcellaire permet une expression optimale du profil organoleptique de nos cépages. Les vins sont enfin soutirés puis assemblés en collaboration avec Bastien et Michel Tardieu.

DÉGUSTATION
La robe est brillante aux reflets lumineux. Les notes florales et de fruits exotiques du nez cèdent place à la fraîcheur. La bouche présente une texture ronde, équilibrée, des arômes d'ananas et de mangue avec des pointes de pamplemousse.

ACCORDS ET GARDE
À déguster avec des beignets de fleurs de courgette, une bouillabaisse ou un Banon de Provence.
GARDE CONSEILLÉE : 2 À 3 ANS