



Château Paradis - Rouge

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
PROFONDE
RUBIS
REFLETS GRENATS

NOTES
RÉGLISSE
FRUITS ROUGES
FRUITS NOIRS

DEGRÉ D'ALCOOL
14,5°C

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

PALETTISATION
EPAL : 10 X 6 + 3 (X6) = 378
VMF : 8 X 7 X 12 = 720

CÉPAGES
GRENACHE NOIR
CABERNET SAUVIGNON
SYRAH

PARCELLES
EGUILLEN (GRENACHE NOIR 1997):
Sol argilo-sablonneux calcaire. Exposition Nord-Sud - Mistral

LA BUTTE (CABERNET SAUVIGNON 2005) :
Sols Argilo-calcaire - Exposition Nord.

POMMIER (SYRAH 2004) :
Sols argilo-calcaire - Exposition Nord-Est - Sécheresse - fortes chaleurs

VINIFICATION
Vendangés à la main, les raisins sont éraflés, foulés et vinifiés en cuves béton. Après macération préfermentaire à froid, les levures entament la fermentation alcoolique. 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, les Grenaches noirs en cuves béton. Ils sont enfin assemblés en collaboration avec Bastien et Michel Tardieu.

DÉGUSTATION
Un nez corsé et complexe aux notes de bâton de réglisse, de fruits rouges confiturés et d'épices (cannelle). Une concentration élégante en bouche qui présente des tanins soyeux avec beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS ET GARDE
À déguster avec une caillette, un agneau rôti aux herbes de la garrigue ou un tian de légumes.
GARDE CONSEILLÉE : 5 À 8 ANS