

# Sans Sulfites Ajoutés Rouge

IGP MEDITERRANÉE - 2022 - 6 600 BOUTEILLES RECOLTÉES



## PHILOSOPHIE

Si les vins de Paradis sont toujours élaborés avec la volonté de faibles teneurs en sulfites. Et bien que les sulfites soient naturellement présents dans les vins, nous avons souhaité produire une gamme complète élaborée sans ajout de sulfites lors des différentes étapes de la vinification et de l'élevage.

Une prise de risque, un parti pris... Surtout une attention de chaque instant qui nous permet de vous proposer des vins élaborés et conditionnés sans intrant ni conservateur. Découvrez des vins atypiques, très ouverts, libres de leurs propres évolutions naturelles!

## TERROIR ET VINIFICATION

Carignan - Parcelle Hangar plantée en 1962 (la doyenne du domaine) sur des sols argilo-limoneux.  
Syrah - Gilbert plantée en 2003 sur des sols argileux

En très légère sous maturité afin de privilégier le fruit et conserver une acidité naturellement protectrice, les raisins sont ramassés à la main pour éviter la libération de jus et leur oxydation. Le raisin est mis en cuves bétons après éraflage et un léger foulage afin de conserver les baies les plus entières possible, mais suffisamment ouvertes pour une libération de jus nécessaire à un départ rapide des fermentations alcooliques. La macération se déroule sur trois semaines avec une extraction douce, notre objectif ici étant de favoriser le fruit et un vin rapidement consommable. Le vin est ensuite décuvé, pour un élevage sur lies fines de quelques mois pendant lesquels se déroule la fermentation malolactique. Le vin est ensuite filtré et conditionné et prêt à suivre son évolution naturelle.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe brillante, intense couleur rubis et violette. Premier nez qui s'ouvre sur les fruits noirs avec des notes de cassis, de mûres et de thym frais et de garrigue. Une bouche suave et délicate sur les fruits rouges justes murs. Des tanins légers, élégant et peu présent, une belle longueur aromatique et une finale sur la finesse. Un vin à servir légèrement rafraîchi, à consommer dans les deux ans.



CÉPAGES :  
CARIGNAN 80%  
SYRAH 20%

ROBE :  
BRILLANTE  
RUBIS  
VIOLETTE

NEZ :  
FRUITS NOIRS  
GOURMANDISE

BOUCHE :  
SUAVE  
FRUITS ROUGES  
FINE

ACCORDS :  
VIANDE ROUGE  
GRILLADES  
FROMAGES A  
PÂTE PRESSÉE  
CUITE

Paradis  
le Domaine

Château Paradis, Quartier Paradis, Chemin de Pommier, 13610 Le Puy-Sainte-Réparate  
WWW.CHATEAUPARADIS.COM