Château de Paraza "In Vino Veritas" AOP Minervois Rouge 2020



24,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un grand vin pour les grandes occasions !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne français

Vinification

Les raisins sont ramassés en légère surmaturité, début octobre pour la syrah et mi-octobre pour le grenache. Première macération pré fermentaire à froid pour extraire un maximum d'arômes, puis seconde macération après la fermentation alcoolique pour amplifier la première extraction

Histoire de la Cuvée

In Vino Veritas est une cuvée offrant une expression complexe, brillante et sombre à la fois, tout comme la vérité de l'âme qu'elle révèle.

Accords Mets & Vins

Un vin harmonieux à marier avec les produits du terroir: cassoulet, magret de canard, gibiers. ou pourquoi pas surprendre vos convives autour d'une belle planche de charcuterie de montagne et de fromages affinés

Dégustation

Une robe profonde aux reflets grenat. Nez riche et intense aux parfums de petites baies mûres, de cerise noire et de violette fraîche. La bouche est ample et souple tout en restant structurée, suave et élégante. Un Minervois subtil et complexe, riche en fruits (mûre, cerise …) qui offre une douce finale épicée

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique

Potentiel de Garde

8-10 ans