

## Château de Paraza "In Vino Veritas" AOP Minervois Rouge 2015

24,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Vinalies Internationales Or, Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon Or, Concours des Vignerons Indépendants Argent

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2015

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

### Cépages

Syrah 80% - Grenache noir 20%

### 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

### Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

### Palmarès

Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2019

Médaille d'Or - Prix des Vinalies 2017

Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants 2017

### 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