Domaine de Paraza "Eté Indien" Vin de France Orange 2023



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: Vin de France
Palmarès: Decanter World Wine Awards Bronze
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Gewurztraminer
Profil: Fruité
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"A la base les vins "Orange" restent encore relativement confidentiel, mais ajouté à cela le choix d'un cépage tout aussi original et vous obtenez un vini assez incroyable qu'il vous absolument tester !"

Jules & Edwige - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les raisins sont d'abord éraflés puis foulés et placés dans une cuve avec leurs peaux et pépins. La macération pelliculaire dure 10 jours à une température de 20 degrés. Une extraction douce s'opère alors avant la presse. On poursuit avec la fermentation malolactique et on laisse reposer le vin plusieurs semaines. Filtration pré-mise.

Histoire de la Cuvée

Eté Indien est un vin blanc de macération communément appelé vin orange. Cette méthode de fabrication naturelle date de l'Antiquité et revient au goût du jour. Grâce à sa richesse aromatique, le Gewurztraminer se prête à merveille à ce type de vinification qui lui confère une belle structure, en plus de cette magnifique robe orangée.

Accords Mets & Vins

Parfait pour accompagné de la cuisine asiatique ou du fromage.

Dégustation

Nez légèrement acidulé et notes de fleurs, poire et de miel. En bouche, la texture est enveloppante, le vin est dense et équilibré avec une structure légèrement tanique qui lui confère une tension et une belle longueur finale.

Température de Service

9-11°c

Potentiel de Garde

3-5 ans