Château de Paraza "Velvet" AOP Minervois Blanc 2024



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Roussanne, Grenache Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une magnifique preuve qu'il existe de superbes blancs en Minervois. Un vin complet en tout point."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Les deux cépages sont récoltés séparément en fonction des maturités et des dégustations. La fraicheur matinale lors de la récolte nous permet de préserver les jus de l'oxydation dès le début de la vinification. Macération directe dans le pressoir sous gaz inerte puis presse délicate. Les moûts sont alors débourbés à froid puis mis en fermentation à basse température (15º) pour en préserver tous les arômes

Histoire de la Cuvée

Elaboré avec des cépages typiques du Minervois, "Velvet" est vin gourmand et expressif. La signature du vigneron s'exprime à travers la mise en exergue du fruit et une finale veloutée ("velvet" = "velours" en Anglais)

Accords Mets & Vins

Parfait pour un apéritif, pour accompagner un poisson, ou un morbier du jura. Accompagne à merveille une volaille fermière sauce forestière

Dégustation

Belle couleur or pâle. Nez très parfumé. Caractère extrêmement gourmand, avec une finale puissamment fruitée, évoquant davantage les fruits blancs que les agrumes. Bouche longue et ample avec une jolie longueur aromatique

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

7-8 ans