Château de Paraza "Velvet" AOP Minervois Rouge 2022



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin qui glisse doucement vers une maturité absolument parfaite. Un tout petit peu de patience et il sera assurément magique."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La fermentation est lancée après une courte macération de chacun des cépages; puis cuvaison de 15 jours accompagnée d'un pigeage ou d'un remontage quotidien. Fermentation à température contrôlée entre 26°et 30°. Assemblage final après dégustation.

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 des tanins veloutés ("velvet" = "velours", en Anglais)

La Cuvée Velvet Rouge est la cuvée emblématique du Château de Paraza et du Minervois. En effet, depuis plusieurs décennies, elle associe les cépages syrah, grenache, mourvèdre, typiques de l'appellation Minervois. Sur des vignes plantées sur les balcons de l'Aude, surplombant le Canal du Midi, les raisins s'épanouissent au soleil, au gré du vent. Notre vigneron Matthieu Danglas aime sélectionner des syrahs bien mûres afin d'apporter une belle structure épicée à cette cuvée, tandis que les grenaches apportent une sucrosité gourmande et parfumée à l'assemblage. Quant au mourvèdre, on le reconnaît aux arômes de fruits noirs dans le vin. Nul doute que la Cuvée Velvet est un vin fruité et épicé, qui procurera beaucoup de plaisir à tous les amateurs de vins non seulement gourmands mais aussi complexes.

Accords Mets & Vins

Ses multiples facettes lui permettent d'accompagner une large palette de mets. En hiver, il est le compagnon idéal des plats traditionnels à base de viande en sauce tels un veau Marengo ou un boeuf Strogonoff ou des légumes d'hiver cuisinés (pour des légumes d'hiver savoureux, on vous recommande la section hiver du traité de Miamologie; au cours de l'exploration de cette dernière, les accords mets et Velvet Rouge 2017 ont été largement étrainés). On l'apprécie également avec un risotto au petit épeautre et au parmesan. En été, il se déguste parfaitement avec une pizza aux tomates bien mûres et à la mozzarella di Bufala ou un barbecue avec des viandes de votre producteur. À tenter avec un poulet rôti en familles ou une tarte à l'ail caramélisé. Dans ce cas, on peut le servir 1 ou 2 ° plus frais qu'à l'accoutumée.

Dégustation

Une robe profonde annonce un nez intense aux chauds effluves de confiture de framboise, de fruits noirs macérés avec des notes florales et fumées en soutien. La bouche, très suave, confirme la grande maturité des raisins: beaucoup de chaleur et de rondeur dans le fruit, contenues par des tanins solides et épicés. Pas de doute: on est dans le Sud.

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