Château de Paraza "Ad Vinam Aeternam" AOP Minervois Rouge 2020



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

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

Le mot du sommelier :

"Taillé pour la garde."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage en barriques de chênes français neuves pendant 12 mois pour 10% de la cuvée.

Vinification

Nous élaborons cette cuvée à partir de nos meilleurs raisins. En provenance de nos plus anciennes parcelles, ils sont sélectionnés et récoltés à un niveau de maturité plus élevé, apportant ainsi un degré de complexité plus intense à ces vins, tout en préservant leur expression fruitée. Ces vins offrent une richesse et une amplitude admirables.

Les raisins sont ramassés en légère surmaturité, égrappés, puis mis en fermentation. Une extraction douce et qualitative s'opère lors des remontages quotidiens à température contrôlée. Une dégustation tous les jours permet de définir la fin de la macération post-fermentaire.

Histoire de la Cuvée

Ad vinam æternam fait écho à l'expression latine 'Ad vitam aeternam', signifiant : « pour la vie éternelle ». Mélangeant ôde au vin et à l'éternité, Ad Vinam Aeternam est une cuvée élégante et suave, une invitation douce à la contemplation de la vie.

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

Robe très profonde, presque noire. Le nez décline des arômes de garrigue et d'épices, finement boisés. La bouche est onctueuse, ample et veloutée. Tanins prononcés et contrebalancés par une acidité subtile. Belle complexité.

Température de Service

17-8°C

Potentiel de Garde

8-10 ans