Château de Paraza "Palma" AOP Minervois Rosé 2023



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 1
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rosé
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un rosé construit autour d'un léger élevage en barrique c'est plutôt original en Minervois. Mais le résultat est vraiment très intéressant car le fût a été maitrisé à la perfection."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage en barriques de chênes français neuves pendant 4-6 mois pour 100% de la cuvée.

Pour l'élevage de la cuvée PALMA, délicate, nous avons choisi de travailler tout particulièrement avec la barrique « Perle blanche » de chez Nadalié. En effet, cette barrique est élaborée avec des chênes centenaires dans les forêts du centre de la France. Ensuite, son traitement d'exposition au soleil et au vent est suivi d'une chauffe longue et douce qui lui confère une finition aromatique délicate et légèrement fruitée.

Vinification

Tout d'abord, nous récoltons ces deux cépages séparément en fonction des maturités et des dégustations. Grâce à la fraîcheur matinale lors de la récolte, nous parvenons à préserver les jus de l'oxydation de l'oxydation. En outre, le conquêt vibrant nous permet de récupérer les premiers jus et de les refroidir immédiatement. Puis nous procédons à une macération directe dans le pressoir sous gaz inerte et presse délicate. Les moûts sont alors débourbés à froid puis mis en fermentation à basse température. Après la fermentation, nous réalisons l'assemblage puis nous plaçons une partie de cet assemblage en barrique de chêne français de 400 litres. Finalement, nous effectuons un batonnage tous les 10-12 jours pour accentuer la complexité aromatique et la structure du vin.

Histoire de la Cuvée

Palma – Pascal, Annick, Lucile, Matthieu, Antoine : inspirée par la famille, élaborée avec passion.

Accords Mets & Vins

Ce rosé gastronomique accompagnera vos repas avec tenue. On l'apprécie tout particulièrement avec un tataki de thon au sésame grillé ou encore un burger de saumon au fromage frais.

Dégustation

Robe rose pâle, brillante, avec des reflets framboise. Le nez de la cuvée PALMA est assez intense, avec des notes gourmandes de fraise et de bonbon. On remarque également un parfum toasté délicat. En bouche, les arômes de fruits rouges frais et de confiserie sont séduisants. On retrouve notamment la finesse et les épices de la Syrah, la rondeur du Grenache. L'élevage en fût sublime particulièrement cette cuvée en lui conférant une riche onctuosité, des tanins fins et une belle longueur en bouche.

Température de Service

9-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans