

Château de Paraza "X" AOP Minervois Rouge 2020

36,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Decanter World Wine Awards Or

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Degré: 15°

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Puissant

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin puissant, racé, profond et entêtant. Vous ne resterez pas de marbre face à une telle cuvée."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (élevage dans une barrique de 400l de chêne américain neuve pendant 12 mois pour l'ensemble de la cuvée.)

Vinification

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

"X" est un hommage à la Xème Légion de Jules César, établie à Narbonne au début de la conquête des Gaules. Réputée pour sa force et son audace, la Xème légion s'exprime à travers les puissantes Syrahs de la cuvée "X", consolidées par un élevage de 12 mois en fût de chêne américain.

Accords Mets & Vins

Un grand succès pour accompagner des lasagnes al ragù ou un carré d'agneau roti aux herbes et au miel.

Dégustation

Robe soutenue, rouge grenat. Profond et complexe, cette cuvée s'ouvre sur un nez minéral d'une grande précision, sublimé par des notes torréfiées et fumées. En bouche, des arômes de fraise et de groseille. Des tanins croquants se mêlent à une belle acidité procurant ainsi élégance et fraîcheur. Une finale puissante et exotique avec des notes de menthe fraîche et de chocolat.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10 à 12 ans