Château de Paraza "MMV" AOP Minervois Rouge 2018



51,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Decanter World Wine Awards Argent
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 2
Degré: 15°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vous n'aurez peut être pas souvent l'occasion de boire ce genre de vin donc laissez-vous tenter."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (élevage dans une barrique de 225l de chêne français 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

Depuis 2005, la famille Danglas exprime son goût de l'excellence à travers l'élaboration de ses vins. Issu des plus vieilles vignes, "MMV" vous révèle le meilleur du terroir de Paraza.

Accords Mets & Vins

Sa finesse et sa structure pourront sublimer un filet de bœuf en croûte.

Dégustation

Robe rubis, élégante et profonde. Nez très expressif et complexe, riche en notes d'épices et de réglisse. La bouche est équilibrée, avec une belle acidité et des tanins soyeux. Elle révèle des arômes gourmands de griotte, fraise, violette. Finale d'une incroyable persistance aromatique. Tout en finesse.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10-12 ans