Château de Paraza "Palma" AOP Minervois Blanc 2023

18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Grenache Blanc, Roussanne
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un grand blanc de gastronomie et de garde."

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, ces deux cépages sont récoltés 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. De plus, 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 600 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

Un très beau vin, que l'on dégustera avec un foie gras poêlé à l'ananas en entrée, un filet de sole sauce aux crevettes en plat, ou finalement avec un bleu de brebis des Pyrénées.

Dégustation

Avec sa robe jaune pâle aux reflets dorés, PALMA est un vin blanc qui séduit par un nez fin et délicat sur des notes d'agrumes et de bergamote, de fruits à chair blanche et des arômes de noisette. En bouche l'attaque est vive, la bouche est ample et bien équilibrée. Les arômes de fruits secs et toastés viennent compléter en finale un ensemble complexe et subtil.

Température de Service

9-12°C

Potentiel de Garde

2-3 ans