Château De Paraza "Velvet" AOP Minervois Rosé 2025



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Millésime: 2025

Le mot du sommelier :

"Issu des cépages emblématiques du Minervois, le Velvet est un vin rosé du Minervois séduit par sa gourmandise et ses arômes. Il offre une belle richesse et des tanins veloutés.."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Cuve

Vinification

Pour le Velvet Vin rosé du Minervois les deux cépages sont récoltés séparément en fonction des maturités et des dégustations. La fraicheur matinale lors de la récolte nous permet de préserver les jus de l'oxydation dès le début de la vinification. Macération directe dans le pressoir sous gaz inerte puis presse délicate. Les moûts sont alors débourbés à froid puis mis en fermentation à basse température (15º) pour en préserver tous les arômes.

Histoire de la Cuvée

Elaboré avec des cépages typiques du Minervois, "Velvet" est vin gourmand et expressif. La signature du vigneron s'exprime à travers la mise en exergue du fruit et une finale veloutée ("velvet" = "velours" en Anglais)

Accords Mets & Vins

Le Velvet Rosé 2023 accompagnera volontiers tous vos repas de l'été, de quoi donner la réplique à vos viandes et vos poissons grillés. Également sublime avec des sushis.

Dégustation

Couleur pâle et douce aux reflets pétales de rose.

Nez explosif aux notes de fraise des bois et de groseille.

La bouche est gourmande et pleine de fraicheur. Un millésime plus minéral, frais et explosif que son prédécesseur.

Température de Service

10-12ºc

Potentiel de Garde

1-2 ans