

Le Paradou

CINSAULT 2020

Présentation

Le Paradou est un vin ancré au cœur du pays provençal. Il est l'ambassadeur d'une région célèbre à travers le monde pour sa douceur de vivre, ses petits villages pittoresques et ses journées ensoleillées.

Attirée par cet écrin de fraîcheur, notre famille est tombée sous le charme de ce coin de Sud abrité des chaleurs estivales. Avec Le Paradou, nous exprimons tout notre savoir-faire de vigneron et produisons des vins de cépages au style léger, frais et équilibré.

Sol

Sables et sol argilo-calcaire à une altitude moyenne d'environ 200 m.

Cépage

100% Cinsault.

Vinification

La vendange est éraflée et placée en cuves inox à basse température. 100% pressurage direct. La transformation malolactique est bloquée pour obtenir une meilleure acidité naturelle.

Dégustation

Rosé très pâle, aux reflets brillants.

Nez de fruits rouges frais (groseilles).

Bouche très élégante et équilibrée, offrant des notes acidulées, avec des arômes d'agrumes ainsi que de framboises et de groseilles, avec une belle fraîcheur.

Accords mets & vins

Idéal en apéritif, le Paradou rosé s'associe parfaitement avec des légumes grillés, des viandes blanches, des salades mais aussi avec du fromage de chèvre ou des plats épicés. En dessert, il peut être associé avec une tarte aux fraises, des soupes de fruits, etc...

Servir frais, autour de 10-12° C.

Presse (Millésime 2018)

Jeb Dunnuck (jebdunnuck.com) : 88/100

« Une robe claire, des notes fruitées de fraises et cerises. Un délicieux rosé, facile à boire ! » (Avril 2019)

Famille Chaudière

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, France

Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - contact@chateaupesquie.com

