

Le Paradou

CINSAULT ROUGE 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 ce cinsault, nous exprimons toute la fraîcheur et l'élégance d'un cépage si rarement vinifié seul et si caractéristique par sa légèreté et son équilibre.

Sol

Les raisins sont issus de sols argilo-calcaire et de sables, situés à une altitude entre 200 et 300 mètres.

Cépage

100% Cinsault

Vinification

La vendange est foulée et éraflée. Macération d'une 15aine de jours en cuve béton avec une extraction très douce. Pas d'élevage en bois pour cette cuvée toute en fraîcheur. Mis en bouteille par la Famille Chaudière.

Dégustation

Robe limpide au rouge grenat léger.

Nez de fruits rouges frais aux arômes de framboises et de groseilles.

La bouche est souple, rafraîchissante et équilibrée, développant des notes gourmandes de fruits rouges (cerise) et de fleurs (rose, fleurs blanches), légèrement épicé et avec une grande buvabilité !

Accords Mets & Vin

Le Paradou est un vin qui peut se marier facilement avec de nombreux plats simples et légers : salades estivales, charcuteries, pizza, viandes blanches grillées, spaghettis bolognaise, etc... Servir frais au maximum à 17°C.

Presse

1^{er} millésime de cette cuvée, à venir !

