

# Le Paradou

## GRENACHE 2019

### 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

Les raisins sont issus de sols argilo-calcaire assez caillouteux, situés à une altitude moyenne entre 200 et 250 mètres.

### Cépage

100% Grenache.

### Vinification

La vendange est foulée et éraflée. Macération de 10 à 15 jours en cuve béton ou inox. La vinification est suivie d'un repos prolongé du vin. Pas d'élevage bois pour cette cuvée fraîcheur. Mis en bouteille par la Famille Chaudière.

### Dégustation

Robe limpide au rouge sombre.

Nez de fruits rouges et de fruits noirs avec des notes épicées.

En bouche on a l'impression de croquer le raisin, belle concentration, rondeur du grenache, fraîcheur et buvabilité, avec des notes de cerises, de cassis et de poivres.

### Accords Mets & Vin

Le Paradou est un vin qui peut se marier facilement avec de nombreux plats simples : Pizzas, grillades, spaghettis bolognaise ou fromage (Gorgonzola) etc... Mais il peut aussi accompagné des plats plus structurés (daubes et viandes en sauces par exemple). Servir frais à environ 17°C.

### Presse (millésime 2016)

**Wine Advocate - Jeb Dunnuck : 90/100**

*"Le Paradou offre une robe rubis profond, avec de délicieuses notes de garrigues, de kirsh et de fruits noirs, ce beau vin saisit le palais. C'est une belle symphonie"* (Avril 2017)

### Famille Chaudière

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, France

Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13 - [contact@chateaupesque.com](mailto:contact@chateaupesque.com)

