

# Le Paradou

**AOC Côtes de Provence  
2020**

## Description

Le Paradou, c'est une histoire comme on sait les raconter en Provence. Celle d'une famille qui souhaitait conquérir de nouveaux sommets, emmener son savoir-faire vers d'autres horizons. Sa quête de terroirs de fraîcheur l'a mené sur les sentiers de la Provence intérieure. Frédéric & Alexandre Chaudière ont ainsi sélectionné un vignoble marqué par le microclimat de la Saint-Victoire, à l'ouest d'Aix en Provence. Cette montagne, avec sa manière singulière d'accrocher la lumière de la Provence, a été immortalisée par de nombreux peintres depuis Cézanne.

## Sols

Sols pauvres composés de calcaire, argiles et sables rouges, à une altitude moyenne de 200m.

## Cépages

60% Cinsault – 30% Grenache – 10% Rolle (Vermentino)

## Vinification

La vendange se déroule au petit matin. Les grappes sont refroidies avant d'être doucement pressées et placées dans des cuves inox. Les premiers jus sont gardés à basse température pour la clarification. La fermentation alcoolique est maintenue entre 14 et 15°C. Le vin est ensuite débourbé puis filtré.

## Notes de dégustation

**Couleur** : Rosé pâle et cristallin

**Nez** : Baies fraîches au premier nez puis notes de citrons et de fleurs.

**Bouche** : Vivacité, fraîcheur. Bel équilibre avec des notes gourmandes de fruits exotiques et fleurs blanches. La finale est davantage sur la minéralité.

## Accords Mets & Vins

En apéritif ou avec des spécialités provençales comme la Ratatouille, les petits farcis, poissons grillés ou viandes blanches. L'accord sera aussi idéal avec une cuisine épicée ou aux notes exotiques.

Servir entre 8 & 10°C

## Presse (millésime 2018)

91/100 Jeb Dunnuck - JebDunnuck.com

« Une magnifique Provence, cette cuvée est une évidence »

## 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@chateaupesquie.com](mailto:contact@chateaupesquie.com)

