

Le Paradou

VIIGNIER 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

Sols calcaire assez caillouteux avec quelques argiles, situés à une altitude moyenne de 200 mètres.

Cépage

100% Viognier

Vinification

La vendange est foulée, égrappée puis mise en cuve inox. Elle est maintenue à basse température pendant près de 15 heures pour une macération pelliculaire. Pressurage et débourbage à basse température. Le transformation malo-lactique est bloquée. Pas d'élevage bois pour cette cuvée tout en légèreté.

Dégustation

Robe or légèrement argentée, limpide et brillante. Nez de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Fraîcheur et équilibre en bouche avec des arômes d'agrumes (citron), de fruits blancs et déjà une très belle minéralité.

Accords mets & vins

Très apprécié en apéritif, le Viognier est un des rares vins pouvant être associé à l'asperge. Il accompagne également avec élégance, poissons grillés, carpaccio de saumon à l'aneth, feuilletés de Saint Jacques au gingembre et met en valeur les mets à base de fromage tels que le Risotto au parmesan, fromages de chèvre. Servir frais autour de 10°C.

Presse (Millésime 2017)

Jeb Dunnuck (jebdunnuck.com) : 88/100

«Le Viognier 2017 de cette équipe est un vin juteux, vif et fruité, aux arômes et saveurs de pêche, de mandarine et d'agrumes classiques.»

Famille Chaudière

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, France

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

