

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE PARAZA

C'est la vie !

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Raisins récoltés à la fin du mois d'août. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable pour préserver les arômes. Élevage court pour obtenir un boisé frais et onctueux. Mise en bouteille avant le printemps.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 5 000

Élevage : Cuve inox, copeaux

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur tendre, pâle avec des reflets dorés.

Nez : Agréable, fruits mûrs du verger, vanille.

Bouche : Fruitée, ronde, bien équilibrée, notes beurrées, zeste de citron, finale minérale rafraîchissante.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Ravioli, ricotta et beurre de sauge, gambas flambées au pastis, crustacés en persillade, poulet au curry vert, buchette de chèvre, salade de pêches rôties à la burrata.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE PARAZA - 1 rue du Viala - 11200 PARAZA

+33 (0)9 64 33 37 43 - chateaudeparaza@gmail.com - www.chateau-de-paraza.com