

# 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