

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE PARAZA

Irrésistible

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache noir

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Égrappage, fermentation, extraction douce et qualitative lors des remontages quotidiens à température contrôlée. Dégustation quotidienne pour définir la fin de la macération post-fermentaire.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 000

Élevage : Cuve béton

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge vif avec des reflets rubis.

Nez : Intense, framboise, garrigue.

Bouche : Fraîche, généreuse, framboise croquante, tanins onctueux.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Viandes grillées, barbecue d'été, cuisine méditerranéenne, tapas ou mezza, filet mignon de veau en croûte de parmesan.

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