

LE PARADOU

Description

“Paradou” en Provençal ne signifie pas Paradis mais se traduit par moulin à eau et fait en fait référence à l’ancien Moulin qui appartient à la Famille Chaudière et est devenu la chambre d’hôte du Château Pesquié. Frédéric & Alexandre Chaudière, la nouvelle génération, ont sélectionné de superbes parcelles de Cinsault afin de créer un rosé à la fois pâle, frais et élégant.

Sol

Sables et sol argilo-calcaire à une altitude moyenne d’environ 200 m.

Cépages

100% Cinsault.

Vinification

La vendange est éraflée et placée en cuves inox à basse température. 100% pressurage direct. La transformation malolactique est bloquée pour obtenir une meilleure acidité naturelle.

Dégustation

Rosé très pâle, aux reflets brillants.

Nez de fruits rouges frais (groseilles).

Bouche très élégante et équilibrée, offrant des notes acidulées, avec des arômes d’agrumes ainsi que de framboises et de groseilles, avec une belle fraîcheur.

Accords mets & vins

Idéal en apéritif et à apprécier en terrasses. Le Paradou rosé s’associe parfaitement avec des légumes grillés, des viandes blanches, des salades et des entrées fraîches avec du fromage de chèvre par exemple ainsi que des plats épicés. En dessert, à associer avec des tartes aux fraises ou aux framboises, des soupes de fruits, etc...

Servir frais, autour de 10-12° C.

Presse

→ Wine Diva - les 115 Meilleurs vins de 2015 - 2 étoiles
“Delicat, acidulé, sec”

→ Winescore.ca - 89/100 points



Famille Chaudière - www.paradouwines.com

1 365 B Route de Flassan, 84570 Mormoiron, FRANCE - Email : contact@paradouwines.com - Tél. +33 (0)4 90 61 94 08 - Fax +33 (0)4 90 61 94 13

Sarl Famille Chaudière au capital variable de 8 270 euros - Code APE : 4634Z - Siren 447 578 428

Siret 447 578 428 00016 RCS Avignon - N°TVA : FR89447578428