

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 Viognier d’altitude, au pied du Ventoux ainsi qu’au pied des Cévennes (Massif Central) entre Montpellier et Nîmes pour faire un Paradou blanc aérien, frais et élégant.

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 débourage 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, encornets poêlés à l’huile d’olive, 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. En dessert, il est savoureux sur les tartes aux abricots, et pourquoi pas une soupe de fraises au Viognier !

Servir frais autour de 10°C.

Presse

→ *La Presse* – Mars 2017 “Au nez, les jolis parfums de pêche sont typiques. On sent aussi l’ananas, les oranges et le tilleul. L’attaque en bouche est croquante. ...]Festif à l’apéritif. (millésime 2015)

→ *Irish Times* – 28 Novembre 2015 “Bottle of the week” (millésime 2014)

Jancis Robinson : 15/20 “sweet and candied” (millésime 2012).

→ Jeb Dunnuck (*The Wine Advocate*, décembre 2013) : 87 points, « beautifully fresh and classic viognier » (millésime 2012).



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