



# Paradis EssenCiel - Blanc

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



*Savourez la simplicité et la gourmandise. Porte d'entrée vers Paradis, les vins EssenCiel sont l'expression des plaisirs simples et offrent fraîcheur et fruité.*

## ROBE

Lumineuse  
Jaune pâle

## NOTES

Jasmin  
Agrume

## DEGRE D'ALCOOL

13,5°C

## CENTILISATION

50cl, 75cl

## GARDE

A déguster dans  
l'année

## PALETTISATION

EPAL : 4 X 25 X 6 = 600  
VMF : 4 X 15 X 12 = 720

## CEVAGES

Sauvignon Blanc, Grenache Blanc, Rolle, Clairette

L'équipe du Château Paradis réalise les assemblages avec les œnologues Michel et Bastien Tardieu.

## VINIFICATION

Les vendanges s'effectuent aux heures les plus fraîches de la journée afin de préserver arômes et couleur. Arrivés au chai, les raisins sont triés, foulés avant d'être pressurés. La vinification à basse température (12-14°C) intensifie l'expression du fruit.

## DEGUSTATION

Une longue structure aromatique associée à des arômes floraux tel que le jasmin. La bouche est ronde et rafraîchissante, ce vin se termine sur une belle note d'agrumes.

## ACCORD

La fraîcheur et la vivacité du vin réhausseront des plats comme le ceviche de Saint Jacques à la coriandre fraîche, la salade de chèvre chaud aux pêches grillées ou encore un carpaccio de langoustine à l'huile d'olive et citron.