



Paradis EssenCiel - Rosé

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
Rose pâle
Reflets lumineux

NOTES
Fraises
Agrumes
Fleurs blanches

DEGRE D'ALCOOL
12,5°

CENTILISATION
50cl, 75cl, 1,5L, 3L

GARDE
A déguster dans
l'année

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



CEPAGES

Grenache noir, Cabernet Sauvignon, Carignan et Syrah

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 belle fraîcheur aromatique au nez où se mêlent des arômes de fraise et d'agrumes (citron, pamplemousse) mais aussi de fleurs blanches. La bouche est fraîche, légère, fruitée et gourmande. Une belle attaque avec une longue finale ample et généreuse. Un vin spécifiquement pensé pour des instants de consommation plaisir, avec des glaçons, en mixologie ou simplement frappé, son intensité aromatique ouvre le champ des possibles.

ACCORD

Accompagnez le rosé EssenCiel avec des salades estivales, des grillades entre amis et pourquoi pas pour des fraises chantilly.