



# Paradis EssenCiel - Rouge

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

*Première gamme de l'offre Château en AOP, ce vin au profil aromatique délibérément différent des autres vins de la collection Château Paradis offre un profil axé sur le plaisir immédiat d'une fraîcheur intense, avec une aromatique puissante adaptée aux instants de consommation informelles, festives et estivales.*



ROBE

Rubis

NOTES

Fruits noirs  
Épices  
Aromes torréfiés

DEGRE D'ALCOOL

14,5°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

## CEPAGES

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault

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

## VINIFICATION

Vendangés à maturité, les raisins sont éraflés et légèrement foulés. Les vinifications se font en cuves inox thermorégulées. Le temps de macération (environ 10 jours), la température de fermentation (25-30°C) et le travail de la cuve sont adaptés pour favoriser l'expression du fruit.

Après 6 mois d'élevage, les assemblages ont lieu.

## DEGUSTATION

Une structure intense sur des fruits noirs et des arômes torréfiés. La bouche se révèle expressive et fruitée, avec des tanins soyeux. Une finale épicée et persistante.

## ACCORD

Accompagnez le rouge EssenCiel avec une tapenade d'olives vertes, des sardines grillées ou encore des grillades de bœuf.