

LE PARADOU GRENACHE 2015 VENTOUX, FRANCE

MILLÉSIME | 2015 **TAUX DE SUCRE** | 2.5 G/L
APPELLATION | VIN DE FRANCE **ASSEMBLAGE** | 100% GRENACHE
DEGRÉ D'ALCOOL | 13,5%

DOMAINE

SARL Famille Chaudière

ÉLEVAGE

Les raisins sont issus de sols argilo-calcaire assez caillouteux, situés à une altitude moyenne entre 200 et 250 mètres. La vendange est foulée et éraflée. Macération de 10 à 15 jours en cuve béton. Remontage à l'air régulier pour une extraction lente. La vinification est suivie d'un repos prolongé du vin. Pas d'élevage bois pour cette cuvée fraîcheur. Mis en bouteille par la Famille Chaudière

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil: Robe dense limpide au rouge très sombre. Nez de fruits rouges et de fruits noirs avec des notes épicées. Bouche: Belle concentration, rondeur et générosité du grenache, fraîcheur et buvabilité, avec des notes de cerises, de cassis et de poivres.

ACCORD METS ET VIN

Charcuterie, grillades (viandes rouges ou blanches), etc'

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 à 17 degrés

POTENTIEL DE GARDE

Prêt à boire. Se garde environ 4 ou 5 ans.

NOTORIÉTÉ

Jancis Robinson : 15/20 points 'Light and fresh', Jeb Dunnuck (Rhone Report, février 2013) : 90 points, Wine Advocate : 90 points (2012) « an awesome value! »

PRIX SAQ \$15,95 | **PRIX LICENCIÉ** \$13,87 | **CODE SAQ** 12614181 | rouge | 750ml



3760149591032

