



MERLOT

DOMAINE CHATEAU DE PARAZA



CEPAGE

100% Merlot

SOL

Sol argilo calcaire avec des galets

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle lorsque les raisins sont très murs. Egrappage. Macération pré-fermentaire. A l'issue, vinification traditionnelle avec contrôle de la température. Remontage quotidien. Macération longue de 3 semaines pour extraire un maximum de bouquet et d'arômes. A l'issue, décuvaage et mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rubis aux reflets violets
- Nez : Vin au bouquet profond de cassis typique du merlot.
- Bouche : En bouche, l'attaque est ronde et fine avec des tanins bien fondus. Une longue persistance en bouche très douce.

Parfait avec du veau et du bœuf.

GRAPE VARIETY

10% Merlot

SOIL

Clay and limestone soil with pebbles

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest when grapes are very ripe. Destemming. Pre-fermentative maceration. In the outcome, traditional vinification with control of the temperature. Daily reassembly. Long maceration of 3 weeks to extract a maximum of bouquet and aromas. In the outcome, devatting and bottling.

TASTING

- Colour : Ruby dress with purple highlights
- Nose : Wine with a deep bouquet of typical blackcurrant of Merlot.
- Mouth : In mouth, the attack is round and fine with well melted tannins. A long persistence in very soft mouth. Perfect with veal and beef.