



Domaine
Parazols - Bertrou



LIMITED ÉDITION



l'AntéChrist

Appellation : AOP Cabardès

Cépage(s) : Syrah - Cabernet Franc

Millésime : 2019/20

Bouteille : Spéciale satinée

PRÉSENTATION

Ce beau vignoble en appellation Cabardès du Domaine Parazols est idéalement situé au pied de la montagne Noire, terroir authentique, forgé par le vent et le soleil, celui-ci est propice à l'élaboration de vins savoureux que mystérieux

Toutes nos cuvées du Domaine Parazols sont issues de raisins cultivés selon la **certification HVE**, c'est-à-dire en respectant tous les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore.

VINIFICATION :

Issu d'une sélection parcellaire ' Vieilles Vignes ' , la récolte se fait de nuit. Eraflage total de la grappe avec table de tris .

Macération des jus en cuves inox pendant 4 à 5 semaines, élevage en fût de chêne pour une période de 24 mois !

NOTES DE DEGUSTATION :

- Robe : La robe est grenat sombre translucide, avec des reflets violacés.
- Nez : Le nez, intense et complexe marie les arômes de fruits confiturés à des notes de clou de girofle et de moka.
- Bouche : La bouche d'une belle concentration, présente une remarquable longueur, ainsi qu'un excellent potentiel de garde.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Ce vin s'accorde à de nombreux plats: une belle grillade au barbecue, une viande rouge, du veau, un pavé de bœuf, un filet mignon en sauce roquefort.

Coup de cœur :

Un brin provocateur mais délicieusement anticonformiste.

Un vin à la fois complexe et accessible pour sublimer vos viandes rouges notamment.

PROwines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be