



Domaine  
Parazols - Bertrou



# Tempête sous la Couette



Appellation : IGP Pays d'OC

Cépage(s) : 92 % Marsanne , 5% Viognier , 3% Ugni Blanc

Millésime : 2021 -22

Bouteille : Conique Lourde

## PRÉSENTATION

Toutes nos cuvées du Domaine Parazols sont issus 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, la récolte se fait de nuit.

Eraflage total de la grappe avec table de tris .

Pressurage puis débouillage à froid et fermentation alcoolique et malolactique en cuve thermorégulée, vinification à basse température.

## NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe est jaune pâle avec de légers reflets verts.

Nez : Le nez est fruité, sur les fruits exotiques, notamment le litchi frais, ponctué par une pointe de vanille.

Bouche : Composé majoritairement de Marsanne , celui-ci met en avant toute la typicité de ce cépage avec ses arômes floraux et les fruits exotiques . La finale est ronde et persistante.

## SUGGESTIONS GOURMANDES :

Réveille les papilles en apéritif , idéal en entrée avec des asperges printanières, des noix de st jacques , escargots persillés et les mets raffinés de viande blanche et de poisson à base de beurre ou de crème .

**Coup de cœur** : Frais, vif, concentré et élégant..... On adore !



PROwines  
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)