

Château les Paris 2014

Appellation Sainte-Foy-Bordeaux



Château les Paris est situé à l'extrémité orientale de l'Entre-deux-Mers et aux portes du Périgord, sur les rives de la Dordogne et sur un coteau argilo-calcaire. Les coteaux ensoleillés de la rive gauche offrent un terroir de prédilection pour cette propriété de 13 hectares. UniVitis est le premier groupement de producteurs de Gironde maîtrisant l'ensemble de la filière, de la vigne à la commercialisation. UNIVITIS a mis en place un outil technologique performant au service de la qualité et de la satisfaction de ses clients. Les nombreux travaux réalisés depuis 2 ans leurs permettent de disposer de nouveaux locaux sociaux, d'un laboratoire à la pointe de la technologie, d'un outil d'embouteillage modernisé. " Quand le talent des hommes donne du génie à leur terre. "



2014: Or/Gold Berliner Wine Trophy - Guide Hachette: 2015 **, 2016 mention,

Cépages : Merlot / Cabernet Sauvignon

Analyse : 13% alc. / vol.

Élevage : Une partie d'assemblage est élevée en fût français pendant 6 mois.

Vinification : Cette cuvée est produite selon le cahier des charges de l'**Agriculture Raisonnée** et sous le label '**Bee-Orchid**'. Ce label, né au Château les Vergnes, est un engagement en faveur d'une agriculture à la fois économiquement viable, responsable vis-à-vis de l'environnement.

Dégustation : Belle couleur pourpre, sombre avec des reflets violines. Le nez est intense avec une grande complexité aromatique et des notes vanillées. En bouche, on retrouve le vanillé du nez qui se mêle dans un joli équilibre à des notes fruitées. Vin très harmonieux et soyeux, avec une bonne persistance en bouche. Viandes rouges, BBQ, agneau, gibier. Parfait sur une entrecôte à la bordelaise, un carré d'agneau, une poêlée de cèpes.

Servir : Servir 17-18°.

Garde : après 2 à 3 ans de cave.

Code :

Prix :

Format : 750 ml

