



Fiches techniques des vins

— Dolia Paradis Rouge



Cépages :

50% Grenache
20% Syrah
20% Mourvèdre
10% Carignan

Méthode de vinification :

Vendanges éraflées, sans addition de produits œnologiques, vinification en levures indigènes, longue et douce.

Macération de plus de 3 mois et demi en Amphore.

Préparation à la mise en contenant béton neutre.

Mise en bouteille :

1 an après la récolte, car l'avantage des amphores c'est la polymérisation des tanins (tanins très doux et très tactiles) lié à la pénétration de l'oxygène à travers l'argile. C'est le contenant le plus poreux ; beaucoup plus que la barrique.

Cette micro-oxygénation apporte également une ouverture sur le vin et des arômes beaucoup plus fruités.

Caractéristiques gustatives :

Couleur foncée avec une belle clarté, des tanins soyeux, tactiles, une grande pureté de fruits, de minéralité. Une fraîcheur remarquable et assez rare dans le sud sur les vins

rouges.

Vin de grand équilibre et de saveurs sur les grands moments à table.

Accord mets et vins :

Laisse place à la créativité du chef, une cuisine de caractère très terroir avec une note d'essence aromatique.

Osez et transmettez nous vos expériences culinaire.