



## Château Paris

AOC Médoc - 2021 - **ROUGE**

### PRÉSENTATION

Le vignoble, d'une superficie de 19ha, est exploité sur les communes de Saint Germain d'Esteuil, Civrac-Médoc et Ordonnac. Ces localisations offrent des terroirs constitués majoritairement de «croupes Argilo-calcaires » sous une exposition plein-sud.

Son nom, original et envié, à consonnance mondialement connue, n'est autre que celui de cette famille de vigneron médocains.

### LE VIN

**CÉPAGES:** Merlot 63%, Cabernet sauvignon 34%, Petit verdot 3%

**VINIFICATION / ÉLEVAGE:** Vinification moderne et travail poussé au chai : triage automatisé, macération pré-fermentaire à froid, boisé en vinification, bâtonnage des lies et cuvaison d'au moins 5 semaines.

### DÉGUSTATION

Robe profonde et intense.

Nez flatteur sur des arômes de fruits rouges et surplombés de notes de sous-bois.

En bouche, on retrouve un vin riche, puissant, aromatique et structuré, qui présente un joli potentiel de garde.

### SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

**SERVICE:** 16°C.

**ACCORDS GOURMANDS:** Côte de bœuf au barbecue, araignées de porc marinées à la plancha ou encore boudin noir aux pommes.

