

MONT ÉBÈNE

Château Parazols Bertrou, 2019



AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Rachetez une bouteille
sur myvitibox.com



Je vous propose une petite pépite venue tout droit du Languedoc et provenant d'une appellation trop peu connue à mon goût : Cabardès. Ce vin à la robe soutenue et aux reflets grenats possède une belle complexité aromatique. Le nez est flatteur et se développe sur des arômes fruités de mûres, de cassis et de griotte, le tout relevé par des notes de pain grillé et de poivre noir.

TERROIR

L'appellation Cabardès s'étend sur 450 hectares au nord-ouest de Carcassonne en dessous de la Montagne Noire. Cette appellation a la spécificité d'être situé dans un amphithéâtre, les vents s'engouffrent donc régulièrement dans ce goulet et apporte de la fraîcheur aux vignes.

CÉPAGES

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage de cépages languedociens et de cépages bordelais. La syrah et le grenache, très présents dans le Languedoc, donnent des vins chaleureux et épicés tandis que, côté bordelais, le cabernet

sauvignon et le merlot vont apporter de la structure et des arômes fruités.



40% SYRAH
25% CABERNET SAUVIGNON
20% GRENACHE
15% MERLOT

MILLÉSIME

Le millésime 2019 est un millésime difficile pour les vignes du Languedoc qui ont subi le gel, la grêle et un été étouffant. Malgré tout, la rigueur et la persévérance des viticulteurs ont été récompensées s'ils ont pu récolter les raisins à temps pour qu'ils aient une parfaite maturité.

UN VIN, UN DOMAINE



Au château Parazols Bertrou, on travaille en famille ! Béatrice et Jean-Marie, les parents, sont épaulés par leurs deux fils Nans et Jason. Ensemble, ils travaillent avec rigueur sur un terroir d'exception pour vous proposer des vins justes et gourmands. Depuis 2018, le domaine est certifié HVE, c'est la promesse de vin de qualité allié à une viticulture propre et soucieuse de l'environnement.



TEMPÉRATURE :
entre 17°C et 19°C



CARAFAGE :
ouvrir juste
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, fruits rouges, épices,
emphyreumatique

ARÔMES :



mûres



cassis



griotte



poivre noir



pain grillé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Tourte aux poivrons
- Ragoût d'agneau et aubergines grillées
- Tome des Pyrénées
- Cannelés

