



C'est La Vie IGP Pays D'Oc Blanc– 2022

Cépage

100% Chardonnay

Dégustation

Couleur tendre et pâle avec des reflets dorés. Nez agréable avec des notes de fruits mûrs du verger et de vanille. En bouche, le vin est fruité, rond et bien équilibré, avec des notes de croissant au beurre et de zeste de citron qui lui confèrent une finale minérale rafraîchissante.



C'est La Vie IGP Pays d'Oc Rosé - 2022

Cépage

100% Cinsault

Dégustation

Couleur pâle avec des reflets roses. Nez agréable avec des notes de fraise et de groseille. En bouche, le vin est fruité, rond et bien équilibré, avec beaucoup de croquant. La finale est délicate et le vin plein de fraîcheur.



Velvet AOC Minervois Blanc - 2022

Cépages

60% Roussanne - 40% Grenache blanc

Dégustation

Belle couleur or pâle.

Nez très parfumé. Caractère extrêmement gourmand, avec une finale puissamment fruitée, évoquant davantage les fruits blancs que les agrumes. Bouche longue et ample avec une jolie longueur aromatique.

Accords mets et vins

Parfait pour un apéritif, pour accompagner un poisson, ou un morbier du Jura.



Bad Rosie / Velvet AOC Minervois Rosé - 2022

Cépages

50% Syrah - 50% Grenache

Dégustation

Couleur pâle et douce aux reflets pétales de rose. Nez explosif aux notes de fraise des bois et de groseille. La bouche est gourmande et pleine de fraîcheur. Belle minéralité.

Accords mets et vins

Accompagnera tous vos repas de l'été, des salades aux grillades. Sublime avec des sushis.



Été Indien Vin de France - Vin Orange - 2021

Cépage

100% Gewurztraminer

Dégustation

Belle couleur orangée. Nez légèrement acidulé et notes de fleurs blanches, de poire et de miel. En bouche, la texture est enveloppante, le vin est dense et équilibré avec une structure légèrement tanique qui lui confère une tension et une belle longueur finale. Un vin fruité et sec, qui ouvre la voie à des accords mets et vins originaux (cuisine asiatique, fromage...)



Palma AOC Minervois Blanc - 2022

Cépages

60% Roussanne - 40% Grenache blanc

Dégustation

Avec sa robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin blanc séduit par un nez fin et délicat sur des notes d'agrumes et de bergamote, de fruits à chair blanche et des arômes de noisette. En bouche l'attaque est vive, la bouche est ample et bien équilibrée. Les arômes de fruits secs et toastés viennent compléter en finale un ensemble complexe et subtil.



Grenache IGP Pays d'Oc Rouge - 2016

Cépage

100% Grenache noir

Dégustation

Jolie robe rubis.

Nez très parfumé, avec des notes de fruits rouges, de groseilles et de cerises. Tanins ronds et souples offrant une finale longue et épicée. Un vin délicieux à déguster tout au long de l'été.

C'est La Vie ! IGP Pays d'Oc Rouge - 2020

Cépages

60% Syrah - 20% Marselan - 10% Merlot - 10% Cabernet-Franc

Dégustation

Robe profonde aux nuances violacées. Nez complexe et expressif, mêlant des arômes intenses de fruits rouges et d'épices. La bouche croquante et fraîche exprime harmonieusement des notes de liqueur de mûre, de pivoine et de chocolat. La finale est riche et gourmande.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées, on le déguste également avec des fromages affinés (comté du Jura, Saint Nectaire, tomme de brebis des Pyrénées). C'est La Vie est aussi irrésistible avec nos spécialités italiennes préférées (parmigiana, pizza aux légumes du potager, pasta avec la sauce ragù della nonna).



Les Nuits de Paraza IGP Pays d'Oc Rouge – 2023

Attention : cuvée disponible à partir du 18/12/2023

Cépages

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Dégustation

Le vin est de couleur sombre et possède un parfum étonnamment fruité aux notes de cassis et de mûres avec une légère nuance florale. En bouche, les arômes de fruits sont ronds et souples, avec un beau croquant en finale. C'est un vin magnifiquement équilibré avec de qui se distingue par sa fraîcheur, ses tanins soyeux et sa texture veloutée. Elle est sans sulfites ajoutés pour un goût naturel plus éclatant.



Dolce Vita IGP Pays d'Oc Rouge - 2020

Cépages

70% Cabernet Franc - 30% Merlot

Dégustation

Le vin est de couleur sombre et présente des arômes de poivron vert, de fruits compotés, soutenus par une belle nuance florale. En bouche, les arômes de fruits sont ronds et souples, avec des tanins fins mais présents. Plaisant et complexe ce vin peut se déguster dès à présent comme dans les années à venir.



Velvet AOC Minervois Rouge - 2019

Cépages

40% Syrah – 40% Grenache noir – 20% Mourvèdre

Dégustation

Une robe profonde annonce un nez intense aux chauds effluves de confiture de framboise, de fruits noirs macérés avec des notes florales et fumées en soutien. La bouche, très suave, confirme la grande maturité des raisins : beaucoup de chaleur et de rondeur dans le fruit, contenues par des tanins solides et épicés. Pas de doute : on est dans le Sud.

Accords mets et vins

Ses multiples facettes lui permettent d'accompagner une large palette de mets. En hiver, il est le compagnon idéal des plats traditionnels à base de viande en sauce tels un veau Marengo ou un bœuf Stroganoff ou des légumes d'hiver cuisinés. On l'apprécie également avec un risotto au petit épeautre et au parmesan.

Cuvée Velvet 2019 disponible en magnum 1,5L



Clos Saint-Michel AOC Minervois Rouge – 2019



Cépages

60% Syrah - 40% Grenache

Dégustation

Robe intense et profonde aux reflets rubis. Nez expressif de cassis et d'épices aux senteurs enivrantes de cacao et de vanille. Belle attaque douce au fruité exubérant. Il est riche et luxuriant, avec des tanins soyeux.

Accords mets et vins

La bouche fraîche et élégante permet des accords audacieux. Avec un pâté en croûte, un tajine d'agneau aux épices douces, une cuisse de canard confite avec une purée de pomme de terre à l'ancienne, c'est sublime.

Les Bulles de Paraza AOC Crémant de Limoux



Cépages

60% Chardonnay – 30% Chenin – 5% Pinot Noir – 5% Mauzac (cépages traditionnels de l'Appellation Crémant de Limoux)

Dégustation

Belle couleur dorée pâle. Ce crémant est caractérisé par un cordon de bulles fin et régulier, un nez d'agrumes et de fruits secs, de la rondeur en bouche avec des arômes délicats de fleurs blanches discrètement citronnés. Le dosage extra-brut lui confère une finale gourmande et fraîche à la fois.

CHÂTEAU DE PARAZA
1 RUE DU VIALA
11200 PARAZA

Téléphone : 09 64 33 37 43
07 78 19 16 41

Mail : chateaudeparaza@gmail.com

Pour toute commande, merci de nous appeler ou nous retourner ce bon de commande complété avec votre règlement, par mail ou par courrier.

Ad Vinam Aeternam AOC Minervois Rouge – 2020



Cépages

40% Syrah – 40% Grenache noir – 20% Mourvèdre

Dégustation

Robe très profonde, presque noire. Le nez décline des arômes de garrigue et d'épices, finement boisés. La bouche est onctueuse, ample et veloutée.

Accords mets et vins

Il se marie à merveille avec vos viandes rouges, grillées ou en sauce ; un délice avec les fromages affinés.

Cuvée disponible en magnum 1,5L

X AOC Minervois Rouge – 2018



Cépages

Syrah - Grenache - Mourvèdre

Dégustation

Robe soutenue, rouge grenat.

Profond et complexe, cette cuvée s'ouvre sur un nez minéral d'une grande précision, sublimé par des notes torréfiées et fumées.

En bouche, des arômes de fraise et de groseille. Des tanins croquants se mêlent à une belle acidité procurant ainsi élégance et fraîcheur.

Une finale puissante et exotique avec des notes de vanille et de noix de coco.

MMV AOC Minervois Rouge – 2017

Cépages

Syrah - Grenache - Mourvèdre

Dégustation

Robe rubis, élégante et profonde.

Nez très expressif et complexe, riche en notes d'épices et de réglisse. La bouche est équilibrée, avec une belle acidité et des tanins soyeux. Elle révèle des arômes gourmands de griotte, fraise, violette.

Finale d'une incroyable persistance aromatique. Tout en finesse.

Accords mets et vins

Sa finesse et sa structure pourront sublimer un filet de bœuf en croûte.

