



LES BULLES DE PARAZA

CRÉMANT DE LIMOUX



60% CHARDONNAY - 30% CHENIN - 5% PINOT NOIR - 5% MAUZAC



1 - 5 ANS



FRUITS DE MER, CARPACCIO DE ST JACQUES, POISSON, PAVLOVA AUX FRUITS

FRAIS & RAFFINÉ



Ce crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle, à Limoux, berceau du vin pétillant. Son dosage spécial (5g) lui confère un côté extra brut. Vous serez séduits par ses arômes délicats de fleurs blanches discrètement citronnés, mêlés à une finale à la fois fraîche et gourmande.



C'EST LA VIE !

BLANC - IGP PAYS D'OC



100% CHARDONNAY

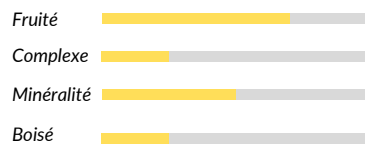


2 - 4 ANS



FRUITS DE MER, POISSONS, VOLAILLES, FROMAGES

FRAIS & GOURMAND



Le terroir ensoleillé du Languedoc, associé au savoir-faire méticuleux de notre vigneron, offre un équilibre parfait entre opulence et fraîcheur. Ses arômes séduisants de fruits à chair blanche, comme la pêche et la poire, sont accompagnés de délicates notes florales. Subtilement boisé, il offre un équilibre parfait entre fraîcheur et vivacité.



VELVET

BLANC - AOC MINERVOIS



50% ROUSSANNE - 50% GRENACHE BLANC

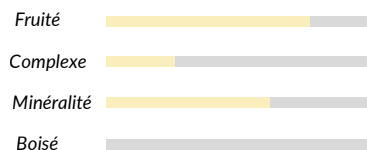


1 - 2 ANS



POISSON BLANC, RISOTTO DE LÉGUMES, FROMAGES

ENVOÛTANT & AROMATIQUE



Un nez parfumé et fruité annonce une bouche longue, équilibrée par une belle acidité et une finale plaisante, révélant des arômes délicats de fruits blancs et d'agrumes. Le tout accompagné d'une pointe de minéralité pour un maximum de finesse et de plaisir.



PALMA

BLANC - AOC MINERVOIS



50% ROUSSANNE - 50% GRENACHE BLANC

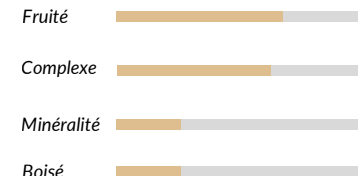


3 ANS



APÉRITIF, SAUMON GRILLÉ, AVOCAT, POULET À LA CRÈME

FRAIS & ÉLÉGANT



Élevé délicatement en barrique de chêne français, notre blanc PALMA captive les sens avec ses notes subtiles d'agrumes, de fruits à chair blanche et ses délicates nuances de noisette. Sa structure reste fraîche et gourmande.



ÉTÉ INDIEN

ORANGE - VIN DE FRANCE



100% GEWURZTRAMINER

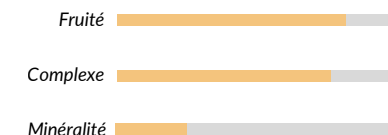


1 - 5 ANS



CUISINE ASIATIQUE, CURRY DE LOTTE, FROMAGES

SURPRENANT, PARFUMÉ & FRAIS

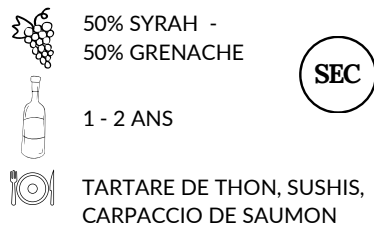


14 jours de macération suffisent pour que ce vin blanc nous révèle sa teinte orangée séduisante et ses arômes surprenants de litchi et de rose, magnifiés par des tanins subtils. Laissez-vous surprendre par ce vin orange enveloppant et dense, tout en étant sec et fruité.



VELVET

ROSÉ - AOC MINERVOIS



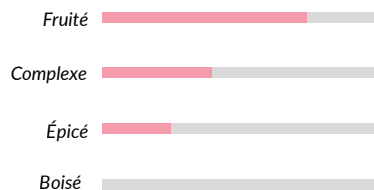
50% SYRAH -
50% GRENACHE

1 - 2 ANS

SEC

TARTARE DE THON, SUSHIS,
CARPACCIO DE SAUMON

FRAIS & FRUITÉ

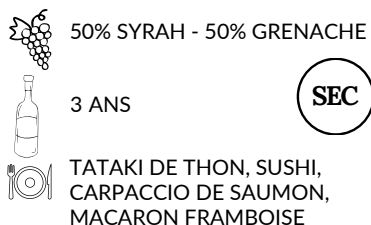


Avec sa robe pâle et douce aux reflets de pétales de rose, ce rosé séduit dès le premier regard. Il continuera de vous surprendre grâce à son nez explosif dévoilant des arômes de fraise des bois et de groseille. Ce rosé est le compagnon idéal pour vous accompagner cet été, mais également tout au long de l'année.



PALMA

ROSÉ - AOC MINERVOIS



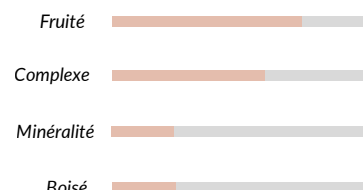
50% SYRAH - 50% GRENACHE

3 ANS

SEC

TATAKI DE THON, SUSHI,
CARPACCIO DE SAUMON,
MACARON FRAMBOISE

FRAIS & ÉLÉGANT

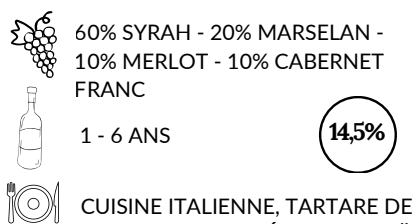


Élevé avec soin en barriques de chêne français, notre rosé gastronomique se distingue par son intensité. Ses arômes séduisants de fruits rouges et de confiseries et sa fraîcheur en bouche offrent une expérience raffinée et agréable.



C'EST LA VIE !

ROUGE - IGP PAYS D'OC



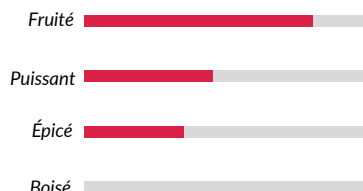
60% SYRAH - 20% MARSELAN -
10% MERLOT - 10% CABERNET
FRANC

1 - 6 ANS

14,5%

CUISINE ITALIENNE, TARTARE DE
BOEUF, WOK DE LÉGUMES THAI

AUDACIEUX & GÉNÉREUX

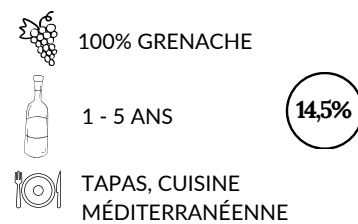


Les 4 cépages sont vinifiés séparément puis assemblés en cuve béton. Un vin gourmand avec des notes de liqueur de mûre, de pivoine et de chocolat, des tanins soyeux, et une touche d'épices. **Coup de cœur assuré !**



IRRÉSISTIBLE

ROUGE - IGP PAYS D'OC



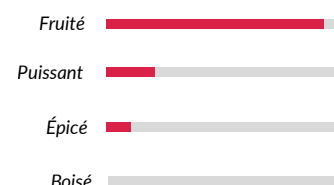
100% GRENACHE

1 - 5 ANS

14,5%

TAPAS, CUISINE
MÉDITERRANÉENNE

FRUITÉ & SOUPLE

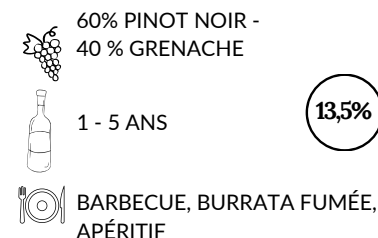


Pour ce grenache en sélection parcellaire, tout est fait pour préserver la pureté et la finesse du fruit. On retrouve des arômes de framboise croquante et de garrigue, mêlés à de onctueux tanins. Un vin tout en finesse, tout simplement un véritable hymne à la tentation.



MADAME SIMONE

ROUGE - IGP PAYS D'OC



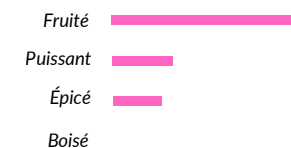
60% PINOT NOIR -
40 % GRENACHE

1 - 5 ANS

13,5%

BARBECUE, BURRATA FUMÉE,
APÉRITIF

SOUPLE & ÉLÉGANT



Avec sa robe profonde aux reflets violacés, Madame Simone attire tous les regards. Son nez fruité et expressif révèle une symphonie d'arômes intenses de fruits rouges et noirs, annonçant une dégustation mémorable.





VELVET

ROUGE - AOC MINERVOIS
75CL OU MAGNUM



40% SYRAH - 40% GRENACHE -
20% MOURVÈDRE



3 - 10 ANS

14,5%



VIANDES EN SAUCE, PLATS
MÉDITERRANÉENS

GOURMAND & ENVOÛTANT

Fruité

Puissant

Épicé

Boisé

Élevé en cuve béton, ce vin parfumé présente de délicieux arômes de cassis soutenus par un bouquet d'épices. Que ce soit en hiver ou en été, ce vin velouté aux tanins fondus saura vous accompagner au gré des saisons.



AD VINAM AETERNAM

ROUGE - AOC MINERVOIS
75CL OU MAGNUM



40% SYRAH - 30% GRENACHE -
30% MOURVÈDRE



4 - 15 ANS

14,5%



VIANDES GRILLÉES, TIAN DE
LÉGUMES CONFITS, FROMAGES

INTENSE & ÉPICÉ

Fruité

Puissant

Épicé

Boisé

Avec ses raisins issus de nos plus anciennes parcelles et son nez joliment parfumé aux épices, ce vin a tout d'un grand. Sublimé par son élevage à 20% en barrique de chêne, les tanins fondus viennent soutenir cet ensemble harmonieux.



CLOS SAINT MICHEL

ROUGE - AOC MINERVOIS



60% SYRAH - 40% GRENACHE



3 - 10 ANS

14,5°
alcool



FILET DE BOEUF, PÂTES À
LA TRUFFE

COMPLEXE & ÉLÉGANT

Fruité

Charpenté

Épicé

Acidité

Sur les côteaux de Saint Michel, les vignes de Syrah et Grenache prospèrent sur un sol argilo-calcaire et bénéficient d'un terroir méditerranéen, chaud et sec. L'élevage en barrique de chêne est subtil et vient sublimer la finesse de ce vin.



X

ROUGE - AOC MINERVOIS



1200 bouteilles restantes

60% SYRAH - 20% GRENACHE -
20% MOURVÈDRE



4 - 10 ANS

15%



CARRÉ D'AGNEAU, CÔTE DE
BOEUF, LASAGNES

ORIGINAL, INTENSE & COMPLEXE

Fruité

Puissant

Épicé

Boisé

Les raisins de nos vieilles vignes de Syrah et Grenache (65 ans), vinifiés 12 mois en barriques neuves de chêne américain, confèrent à cette cuvée d'exception des notes torréfiées et fumées. Laissez-vous surprendre par ce grand vin qui allie le meilleur du terroir du Minervois avec l'exotisme de la vanille, de la noix de coco et du moka. Production très limitée.



MMV

ROUGE - AOC MINERVOIS



1200 bouteilles restantes

60% SYRAH - 20% GRENACHE -
20% MOURVÈDRE



5 - 10 ANS

15%



FILET DE BOEUF EN CROUTE

ÉLÉGANT & STRUCTURÉ

Fruité

Puissant

Épicé

Boisé

Pour cette cuvée d'exception, les raisins de nos vieilles vignes de Syrah et de Grenache (65 ans) sont placés en barriques neuves de chêne français pendant 12 mois. Un grand vin, élégant, profond, équilibré et puissant, aux notes de griotte et d'épices. Le fleuron du Château de Paraza, en production limitée et confidentielle.

