

# IGP Vicomté d'Aumelas

## *Paravel*



**Cépages :** Merlot, Syrah, Grenache

### ▪ **Terroir**

L'Esprit Vigneron vit et perdure au travers de ces vins d'assemblage en IGP Vicomté d'Aumelas. Chaleureux, fruités et flatteurs, ils sauront ravir les papilles des consommateurs avides de modernité et de découvertes. Les vignes sont implantées sur des sols formés par des cailloutis calcaires et marnocalcaires des ères secondaires et tertiaires. Les différents vins de cette gamme sont le résultat d'un savant équilibre entre vinification traditionnelle et technologique.

### ▪ **Vinification**

Chaque cépage est vinifié séparément. Une partie de l'assemblage est thermo-vinifié afin d'extraire le maximum de couleur et d'arômes, le reste est vinifié de manière traditionnelle. L'assemblage final a lieu après la fermentation et le pressurage en fonction du profil flatteur souhaité.

### ▪ **Description**

Robe rouge profond aux reflets violets. Nez caractérisé par des notes de petits fruits rouges et noirs (fraise, cassis) et par une subtile touche de réglisse. Bel équilibre en bouche, ce vin est rond, aux tanins souples et fruités. Parfait pour des pâtes, plats du quotidien.

---

**Potentiel de garde : 3-4 ans.**

**Température de service : 15-17°C**

**Alcool : 12.5%**



[www.tours-et-terroirs.com](http://www.tours-et-terroirs.com)

10 Avenue Marcelin Albert 34150 GIGNAC

04 67 58 54 41