



Domaine
Parazols - Bertrou



- AOP MINERVOIS - AOP CABARDES - IGP OC -



Domaine *Parazols - Bertrou*

Nous sommes un domaine vinicole familial de 45 Ha implanté au pied de la Montagne noire à 15 km au Nord Est de Carcassonne, à la fois en AOP Cabardès sur la Commune de Conques/ Orbiel et en AOP Minervois sur Caunes en Minervois et Bagnoles. Créé en 2003, notre domaine est en plein développement, notamment avec la mise en avant de vins atypiques et à fort capital sympathie.



L'Héritage



Etant tous deux issues de longue tradition viticole familiale (8ème génération pour Jean-Marie et 3ème pour Béatrice), nous avons fait le pari, en 2003, de nous lancer en cave particulière.

Nous avons su unir nos appellations respectives au sein du domaine de Parazols sur la commune de Bagnoles, afin de créer un domaine à deux visages et deux personnalités bien distinctes.

Au fil des années, nos deux enfants, Nans et Jason, nous ont rejoint afin d'ajouter une touche de jeunesse à notre projet familial et d'assurer la pérennité du domaine.



Les Terroirs



Le Cabardès :

Une jeune appellation qui prend racine au pied de la Montagne Noire, à la croisée des courants Océanique et Méditerranéen. Le Cabardès se démarque des autres appellations locales par l'assemblage à part égales de cépages océanique et Méditerranéens.

Notre terroir, implanté sur des grès de Carcassonne donne à nos assemblages finesse et subtilité.

Au domaine le « Ni Ange Ni Démon de Parazols » est l'ambassadeur de notre vision du Cabardès, un vin à la fois fruité et équilibré.

Le Minervois :

Il s'agit d'un des plus célèbres vignobles de Languedoc Roussillon, adossé à la Montagne Noire, orienté plein sud et sous forte influence méditerranéenne.

Notre terroir, enraciné sur des argiles et du calcaire, donne à nos assemblages à dominante syrah le fruité et le caractère propre aux vins de cette appellation.

Chez nous la cuvée « Nuit Noire de Parazols » est l'incarnation de l'esprit Minervois, un vin à la fois fruité et puissant.



Béatrice & Jean-Marie Bertrou





Domaine Parazols - Bertrou



Le domaine labélisé Haute Valeur Environnementale (HVE)

Depuis le 23 août 2018, notre exploitation est certifiée **Haute Valeur Environnementale**

Un gage de notre engagement quotidien dans la production de produits de qualité via une agriculture propre et soucieuse de l'environnement .

La **haute valeur environnementale (HVE)** correspond au niveau le plus exigeant d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles.

La certification environnementale des exploitations agricoles est une démarche volontaire qui vise à identifier et valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'environnement mises en œuvre par les agriculteurs.

Elle porte sur quatre thématiques clés :

- la préservation de la biodiversité,
- la stratégie phytosanitaire,
- la gestion de la fertilisation
- la gestion de la ressource en eau.



Afin d'engager l'ensemble de la filière agricole dans une démarche de progrès environnemental, elle est conçue selon une logique de certification de l'ensemble de l'exploitation en trois niveaux.

Le troisième niveau ou «haute valeur environnementale» s'appuie sur des indicateurs de résultats.

La certification de l'exploitation, qui permet d'apposer sur les produits la mention valorisante « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », garantit un haut niveau de performance environnementale de l'exploitation agricole.

www.domaine-parazols.com



www.facebook.com/parazols.bertrou



CERTIFICAT

Numéro : PRJ 861287-01.2018

Control Union Inspections France, Organisme de Certification (agr   au titre des dispositions des articles D. 617-19 et R. 617-28 du code rural et de la pêche maritime, par décision du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en date du 26 février 2013), atteste que l'exploitation :

EARL DES PINS
Domaine Parazols
11600 BAGNOLES

Numéro SIRET : 40858318500017

a été auditée et approuvée avec succès en tant que :

Exploitation de Haute Valeur Environnementale

Conformément aux articles D.617-4 et D.617-7    D.617-11 du code rural et de la pêche maritime.

Ce certificat est valide du **23/08/2018** au **22/08/2021**, sous réserve de la réalisation de l'audit de surveillance et du maintien de la conformité des indicateurs exigés par l'option choisie.

Fait    Le Havre, le **23/08/2018**,

Authentifié par :

Le Certificateur,
Eric ESTIENNE





Domaine Parazols - Bertrou



L'INSENSÉ BLANC

«Le blanc tendresse»

Belle robe jaune or, aux reflets ambrés.

Le nez est très intense, dominé par les arômes de rose et litchi auxquelles viennent s'ajouter des nuances d'agrumes.

La bouche est puissante, dominée par le gras et la sucrosité et présente une remarquable longueur.

Cépages :

Gewurztraminer, Viognier

Vinification :

Raisins égrappés/foulés et courte macération pelliculaire à froid. Ecoulage/pressurage avec séparation des fortes presses. Macération sur bourbes de quelques jours puis débourage statique et fermentation à 16-18°C. Bâtonnage des lies en fond de cuvée avant soutirage et sulfitage.

Température de dégustation :

De 10 à 12° C

Alliance Gastronomique :

Apéritifs entre amis, barbecue et cuisine moderne.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl

Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



L'INSENSÉ ROSÉ

« Le rosé doux tendresse »

Le vin présente une belle robe brillante, saumonée. Des arômes intenses de fruits rouges viennent se mêler aux parfums floraux plus délicats. La bouche est ronde et charnue, équilibrée par une belle acidité finale.

Cépages :

Cinsault, Merlot

Vinification :

Jus issus de pressurage direct à froid, après très courte macération. Débourage statique puis fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Bâtonnage des lies en fond de cuve avant sulfitage et soutirage.

Protection maximale contre l'oxydation tout au long de l'élaboration.

Température de dégustation :

De 10 à 12° C

Alliance Gastronomique :

Apéritifs entre amis, barbecue et cuisine moderne.

Conditionnement :

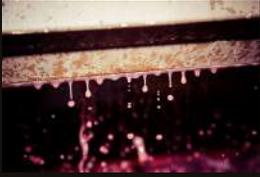
Bouteille bordelaise de 75 cl

Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



MODE IN FRANCE

Le vin se présente sous une belle robe rose pâle. Le nez s'ouvre sur des notes florales. Grillades entre amis et cuisine moderne. Bouche vive et légère, sur la fraîcheur.

Cépages :

Cinsault, syrat, cabernet

Vinification :

Dominante de jus de pressurage direct avec isolement des fortes presses. Débourage statique puis fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Bâtonnage des lies en fond de cuve avant sulfitage et soutirage.

Protection maximale contre l'oxydation tout au long de l'élaboration.

Température de Dégustation :

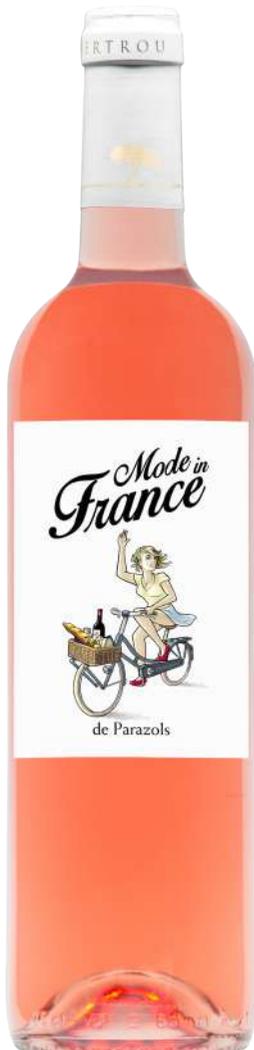
De 12 à 14° pour le blanc et le rosé

Alliance Gastronomique :

Grillades entre amis et cuisine moderne.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl
Carton de 6 bouteilles debout.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

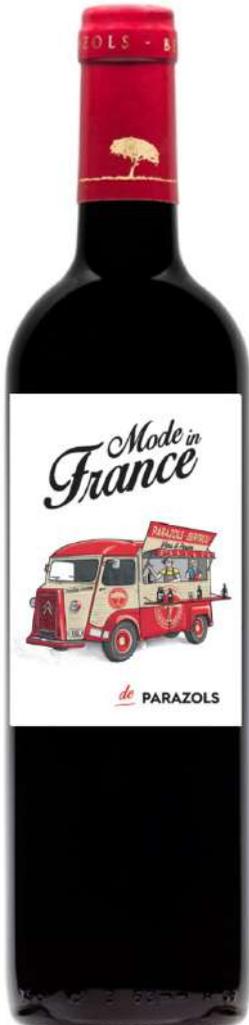
Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



Mode in France

Le vin se présente sous belle robe pourpre.
Le nez est intense aux parfums de fruits rouges et de sous-bois.
En bouche, on retrouve un vin à l'attaque rond et pleine, bien équilibré par une belle acidité

Cépages:

Syrah & Merlot

Vinification:

Raisins éraflés en totalité.
Vinification en cuve acier, avec travail journalier sur les jus ainsi qu'un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation:

De 16 à 18°C

Alliance gastronomique:

Viandes blanches & volailles rôties.

Conditionnement:

Bouteille bordelaise conique de 75cl.
Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



LE ROUGE & LE NOIR

Le vin se présente sous une belle robe pourpre, profonde. Le nez, intense aux parfums de fruits rouges et de sous-bois est typique du cépage. L'attaque est ronde et pleine, bien équilibrée par une belle acidité. Ce vin, souple et gourmand, peut être apprécié dès à présent ou pour les deux à trois années à venir.

Cépage :

Merlot

Température de dégustation :

Entre 16° et 18°

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour longue macération avec un contrôle rigoureux des températures

Alliance Gastronomique :

Viandes blanche et volailles rôties.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl
Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



VIN D'ANGE BLANC

Le vin se présente sous une belle robe jaune pâle. Les arômes sont délicats, dominé par les notes florales. La bouche est vive et rafraichissante.

Cépages :

Ugni blanc, marsanne, macabeu.

Vinification :

Jus issus d'un pressurage à froid avec séparation des fortes presses. Macération sur bourbes de quelques jours puis débouillage statique et fermentation à 16-18°C. Bâtonnage des lies en fond de cuve avant soutirage et sulfitage.

Température de Dégustation :

De 12 à 14°C.

Alliance Gastronomique :

Grillades entre amis et cuisine moderne.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl.

Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



VIN D'ANGE ROSÉ

Le vin se présente sous une belle robe rose pâle. Le nez s'ouvre sur des notes florales. Bouche vive et légère, sur la fraîcheur.

Cépages :

Cinsault, syrat, cabernet.

Vinification :

Dominante de jus de pressurage direct avec isolement des fortes presses. Débourbage statique puis fermentation alcoolique à basse température (14-16°C). Bâtonnage des lies en fond de cuve avant sulfitage et soutirage. Protection maximale contre l'oxydation tout au long de l'élaboration.

Température de Dégustation :

De 12 à 14° C.

Alliance Gastronomique :

Grillades entre amis et cuisine moderne.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles debout.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



VIN D'ANGE ROUGE

Le nez s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges et épices douces. La bouche est ronde et les tanins soyeux.

Cépages :

Syrah, cinsault, merlot.

Vinification :

Raisins éraflés. Préfermentaire à froid.
Travail d'extraction par remontages et délestages et fermentation à température modérée.
Cuvaïson courte.
Elevage en cuve.

Température de Dégustation :

De 16 à 18°C.

Alliance Gastronomique :

Grillades entre amis et cuisine moderne.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



COEUR DE JADE

La robe est brillante, d'un jaune soutenu, aux légers reflets or. Le nez, intense et complexe mêle des arômes de miel, pêche et abricot, à de fines notes florales et d'épices douces. La bouche, très ample et charnue dès l'attaque est remarquablement soutenue par une belle acidité. La finale, longue et chaleureuse vient ponctuer avec superbe la dégustation de ce vin harmonieux

Cépage :
Viognier.

Vinification :
Pressurage avec séparation des fortes presses. Macération sur bourbes de quelques jours puis débourage statique et fermentation à 16-18°C. Bâtonnage des lies en fond de cuve avant soutirage et sulfitage.

Température de dégustation :
Se boit entre 10° et 12°C.

Alliance gastronomique :
Poissons, fruits de mer

Conditionnement :
Bouteille Bordelaise conique
Carton de 6 bouteilles couchées



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



Tempête sous la Couette

Ce vin se présente sous une belle robe grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise noire et figue sèche, la finale rappelle la groseille. En bouche, on retrouve un vin souple et soyeux, porté sur le fruit.

Cépages:

Cinsault, Grenache noir.

Vinification:

Raisins éraflés en totalité. Vinification en cuve acier, avec travail journalier sur les jus ainsi qu'un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation:

De 16 à 18°C

Alliance gastronomique:

Plateaux de charcuterie et viandes blanches

Conditionnement:

Bouteille bordelaise conique de 75cl.
Carton de 6 bouteilles debout.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



LES AILES DE LA NUIT

Robe rubis intense, aux reflets violets. Le nez d'abord sur la retenue, s'ouvre rapidement sur des notes d'épices douces (paprika) et de figes. L'attaque en bouche est riche et suave. Les tanins parfaitement intégrés en fond un vin à apprécier dès à présent.

Cépage :

Marselan carménère

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve ciment avec un délestage et un remontage par jour longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation :

entre 16° et 18° C.

Alliance Gastronomique :

A servir sur un gibier ou une viande rouge en sauce.

Conditionnement :

Bouteille Bordelaise conique 75cl.

Carton de 6 bouteilles debout

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



DÉMON

Belle robe pourpre aux légers reflets grenats, brillante. Le nez très intense s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de figues, parfaitement nuancées par de fines notes vanillées et toastées.

La bouche, ronde et charnue, est parfaitement équilibrée entre onctuosité et vivacité. Les tanins, remarquablement enrobés en font un vin prêt à boire dès à présent ou attendre 2 à 3ans.

Cépage :

Merlot, Syrah et Cabernet franc, récoltés à pleine maturité.

Vinification :

Raisins éraflés en totalité
vinifié en cuve avec un délestage et un remontage
par jour longue macération avec un contrôle
rigoureux des températures.

Température de dégustation :

Entre 16° et 18°C.

Alliance gastronomique :

Gibier, fromage

Conditionnement :

Bouteille bordeaux conique 75 cl
Carton de 6 bouteilles



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



BOIS DES ROSES

Belle robe pourpre, aux légers reflets grenats. Le nez est très expressif, dominé par les arômes typiques du cépage, poivron mûr, cassis, sous-bois nuancés par des notes vanillées. C'est un vin gourmand, à l'attaque charnue et aux tanins soyeux, qui peut être consommé dès à présent où dans les 2-3 années à venir.

Cépage :

Cabernet franc

Température de dégustation :

Entre 16° et 18°C.

Vinification :

50% du jus issu de l'égouttage après fermentation de la vendange assemblée avec 50% de jus issus d'une Longue Macération post fermentaire. Vinification à très basse température, malolactique effectuée en cuve.

Alliance Gastronomique :

Gibier en civet et dessert chocolaté.

Conditionnement :

Bouteille bourguignonne tradition de 75 cl
Carton de 6 bouteilles couché.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



CLAIR DE LUNE ROSÉ

Ce vin se présente sur une belle robe rose pâle, le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est vive et gourmande.

Cépages :

Syrah 50% Grenache 50%

Vinification :

Raisins vendangés mécaniquement au lever du jour ;égouttage des jus puis réfrigération des jus de coule, débouillage et mise au clair au bout de 24 heures fermentation à basse température .

Température de dégustation :

De 12 à 13 °C.

Alliance Gastronomique :

Viandes blanches, grillades charcuterie et salade de tomates.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl
Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



CLAIR DE LUNE ROUGE

La robe, couleur cerise, présente une belle intensité. Les arômes de fruits rouges mûrs (prune, cerise) domine un nez où pointent des notes de cuir et d'épices. La bouche est harmonieuse, parfaitement équilibrée entre rondeur et structure.

Cépages :

Syrah 80%, Grenache noir 10%, Cinsault 10 %

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour.

Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation :

De 16° à 18 °C.

Alliance Gastronomique :

Plats régionaux ,viandes rouges ,fromages.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl

Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



SECRET DE LA NUIT

Elevage de 8 mois en barrique de chêne Français. C'est un vin à robe pourpre d'une belle intensité. Le nez, riche et intense, mêle les arômes de fruits confits à de fines notes épicées et balsamiques. Le corps, équilibré, offre une finale remarquable prolongée encore par des notes persistantes de cacao et de boisé doux.

Cépages :

Syrah, Grenache noir, Cinsault.

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation :

De 16 à 18 °C.

Alliance Gastronomique :

Plats régionaux, Cassoulet, Frignat, Daubes, Sanglier ou fromages.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles couchées.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



NUIT NOIRE

Le vin se présente sous une robe pourpre, d'une belle intensité. Le nez très intense, s'ouvrant d'abord sur des notes de fruits murs et confitures auxquelles viennent ensuite se mêler des parfums d'épices douces et de vanille.

Cépages :

Syrah, Grenache noir

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifiés en cuve avec un délestage et un remontage par jour, longue macération. Contrôle rigoureux des températures.

Elevage de 12 mois en barrique de chêne français.

Température de dégustation :

De 15 à 18 °C.

Alliance Gastronomique :

Plats régionaux, viandes rouges ou fromages.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl

Carton de 6 bouteilles couchées .



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine Parazols - Bertrou



NI ANGE NI DÉMON

Belle robe pourpre brillante. Le nez d'abord discret, s'ouvre après aération sur des notes intenses de cerises et de prunes ,auxquelles viennent ensuite se mêler des parfums de vanille et de caramel. La bouche, à l'attaque est ronde et suave, et parfaitement équilibrée entre volume et vivacité les tanins remarquablement enrobés en font un vin prêt à boire mais présentant un potentiel de vieillissement de 3 à 4 ans

Cépage :

Cabernet franc, merlot, grenache noir, Syrah, Cinsaut.

Vinification :

Cépage par cépage. Assemblage après Malolactique
Longue vinification à très basse température.

Température de dégustation :

Entre 16° et 18°C.

Alliance gastronomique :

Du plus simple au plus savoureux des plats.

Conditionnement :

Bouteille Bourgogne chêne de 75 cl.

Carton de 6 bouteilles couchées.

Existe aussi en Magnum.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



TENTATION

D'une belle robe rose saumon, le vin s'ouvre sur un nez floral et framboise, la bouche est charnue pleine équilibrée par une belle acidité finale.

Cépage :

Cabernet franc, Syrah.

Vinification :

100% du jus issu de l'égouttage de la vendange.
Longue vinification à très basse température.

Température de dégustation :

Entre 8° et 12° C.

Alliance Gastronomique :

Viandes blanches et grillades.

Conditionnement :

Bouteille Bordelaise conique blanche de 75cl.
Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



TENTATION

Une belle robe soutenue aux reflets grenat. Le nez s'ouvre sur des notes de sous-bois, cerise noire et prune. La bouche est structurée, les tanins sont fins offrant un bon potentiel de garde.

Cépages :

Syrah, Merlot, Grenache, Cabernet Franc.

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour. Longue macération avec un contrôle rigoureux des températures.

Température de dégustation :

De 15 à 18°C

Alliance Gastronomique :

Plats régionaux et fromages.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl.

Carton de 6 bouteilles debout.

Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com



Domaine
Parazols - Bertrou



LE SOUFFLE DES DIEUX

La robe est profonde, d'un rouge cerise, aux reflets violacés. Le nez, intense et complexe marie les arômes de fruits confiturés à des notes des notes de clou de girofle et de moka. La bouche d'une belle concentration, présente une remarquable longueur ainsi qu'un excellent potentiel de vieillissement.

Cépages :

Syrah (Vieille vigne) Merlot (Vieille vigne)

Vinification :

Raisins éraflés en totalité vinifié en cuve avec un délestage et un remontage par jour , longue macération
Assemblage après vinification.
Elevage de 12 mois en barrique.

Température de dégustation :

De 16 à 18 °C.

Alliance Gastronomique :

Plats régionaux ,viandes rouges ou fromages.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl.
Carton de 6 bouteilles couchées.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols
11600 Bagnoles
Tel : 04 68 77 06 46
e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr
www.domaine-parazols.com
