

PAUL PAIRET
Rouge

Appellation :	Vin de France - 2021
Cépages :	Syrah (80 %) Viognier (20 %)
Alc. / Vol. :	13,5 %
Sol/ Vignoble :	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat
Vinification :	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.
Couleur :	Robe grenat aux reflets brillants.
Nez :	Le nez développe des arômes de réglisse et de fraises des bois.
Dégustation :	L'attaque est gourmande et fruitée, prolongée d'un milieu en bouche frais et juteux. Une belle finale équilibrée avec des notes torréfiées de moka relevée par une acidité rafraichissante.
Conservation :	Jusqu'à 5 ans
Mets et vins :	Ce vin se marie parfaitement avec les recettes de Paul PAIRET, telle que « Poulet en Verrine ». Il accompagnera très bien la viande rouge, grillée ou en sauce, un tartare de bœuf ou un plateau de fromages.

**Collection de vins créée par Paul PAIRET – Cuvée Gourmet !**

Paul Pairet, célèbre Chef français, triplement étoilé au Guide Michelin depuis 2017 est aux commandes du restaurant Ultra-Violet situé à Shanghai. Il fait également parti du jury de l'émission Top Chef sur M6. Originaire de Perpignan, le Chef a sélectionné des vignes d'exception du Sud de la France. Les cuvées « Gourmet Paul Pairet » sont issues de raisins scrupuleusement choisis et, assemblées par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance et la puissance des vins du Languedoc.