



LA PAROISSE

AOC HAUT-MEDOC

HISTORIQUE :

LA PAROISSE est la marque historique de la cave fondée en 1934 dans le village de Saint-Seurin de Cadourne.

Situé à proximité de Saint-Estèphe, sur d'excellents terroirs de graves, ce vin est particulièrement apprécié des connaisseurs locaux. C'est une preuve de grande qualité et de typicité de ce vin ancré dans notre patrimoine régional.

TERROIR :

Graves garonnaises et terres argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

Sélection de 15 hectares de vignes rouges.

ENCEPAGEMENT :

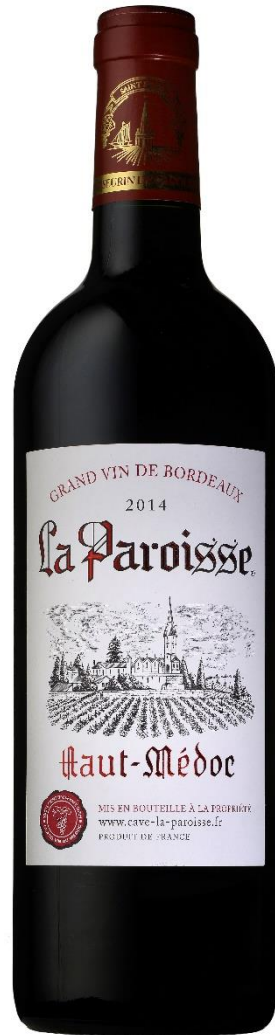
50% Cabernet Sauvignon.
50 % Merlot.

CULTURE :

Enherbement intégral, ébourgeonnage et effeuillage sont réalisés pour obtenir une récolte parfaitement étalée et aérée.

Rendement : entre 40 et 50 hl / ha.

Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées.

Cuvaison de 15 jours minimum.

Elevage de 12 mois en cuves.

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec des rognons de veau à la moutarde, des spaghetti sauce aux truffes ou un plateau de fromages.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2016

Médaille d'Or Féminale de Beaune.
Citation guide Hachette 2020.

MILLESIME 2015

Médaille d'argent Bordeaux 2017.

MILLESIME 2013

Médaille d'argent Féminale.

