

PATRIMONIO 2019

Lionel Wojcik



Superficie
Situation
Sols

6 hectares
Poggio d'Oletta
Argilo-calcaire

Encépagement
Age moyen des vignes
Taille
Vendanges
Date
Tri

Rouge 90% Niellucciu 10%
Grenache
8 ans
Cordon de Royat
Manuelles
31 Septembre
Manuel

Vinification

Rouge
Fermentation alcoolique en
cuves inox Thermorégulées
Fermentation malolactique en
fûts de chêne neufs

Elevage
Durée

En barriques
18 mois

Millésime

Printemps contrasté, de belles périodes chaudes et ensoleillées ont alternées avec un temps plus agité et par moment très frais pour la saison (mois de mai notamment). C'est suivi un été caniculaire, bien accepté par notre terroir argilo-calcaire : cela nous a permis de réaliser de magnifiques vendanges.

Nez

Le nez est intense et harmonieux dans lequel des notes de vanille de vieillissement s'accompagnent de notes de fruits rouges.

Bouche

En bouche, il est harmonieux et structuré avec une belle saveur persistante.

SCEA Domaine Paradella - Lieu-dit Sant'Angelo - 20232 Poggio d'Oletta
Tél ! : +33 06 12 31 05 16
domaineparadella@gmail.com
www/domaineparadella.com