

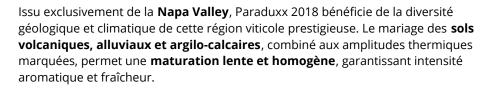
Assemblage audacieux et raffiné, Paraduxx 2018 incarne l'esprit contemporain de la Napa Valley avec une cuvée à la fois dense, élégante et expressive.

PARADUXX.

Proprietary Red 2018

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



L'année 2018 fut exceptionnelle par la **longueur et la modération de la saison de croissance**, offrant des raisins parfaitement mûrs, riches en couleur et dotés de tanins soyeux. Paraduxx assemble des raisins issus de **parcelles sélectionnées parmi les vignobles du domaine et des partenaires historiques**, assurant une régularité qualitative et une grande précision dans l'assemblage final.



Le millésime 2018 est composé d'un assemblage complexe de 60 % Cabernet Sauvignon, 11 % Zinfandel, 10 % Petit Verdot, 6 % Petite Sirah, 6 % Syrah, 4 % Cabernet Franc et 3 % Malbec. Chaque cépage est vinifié séparément pour exprimer pleinement son identité avant d'être assemblé avec soin.

Le vin est élevé pendant **18 mois en fûts de chêne français**, dont **40 % de bois neuf** et **60 % de fûts de deuxième passage**, permettant un affinage subtil des arômes et une intégration douce du bois. Avec **14,5 % vol.**, le vin affirme une **générosité maîtrisée**, équilibrée par une **acidité bien présente** (TA : 6,00 g/L, pH : 3,72), gage de fraîcheur et de potentiel de garde.

Notes de Dégustation

- Robe : Grenat profond, dense au cœur, avec des reflets brillants.
- **Nez** : Complexe et envoûtant, mêlant mûre, cerise noire, myrtille, cassis et poudre de cacao, relevés de notes de cuir, cannelle et clou de girofle.
- **Bouche**: Riche et voluptueuse, marquée par des fruits noirs mûrs, des tanins souples, et une trame aromatique de vanille, d'anis, de tabac doux et de poivre noir. La finale est longue, juteuse et persistante.









Proprietary Red 2018

Alcool:14.50 %

Composition: 60% Cabernet Sauvignon, 11% Zinfandel, 10% Petit Verdot, 6% Petite Syrah, 4% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec

Le saviez-vous?

Paraduxx est la seule cuvée exclusivement rouge du groupe Duckhorn, pensée dès l'origine comme un assemblage atypique mariant Zinfandel et cépages bordelais - un concept novateur en Napa à l'époque. Le nom évoque un paradoxe, celui du lien entre tradition et innovation, tandis que l'étiquette, ornée de deux canards en vol, symbolise équilibre et mouvement.

Accords Mets & Vins

- Travers de bœuf au barbecue et glaçage au café : sublime la richesse fumée et fruitée du vin.
- **Épaule de porc aux épices douces** : fait écho aux notes de poivre et d'anis de la cuvée.
- Magret de canard sauce cerise-porto : joue sur la gourmandise du fruit noir et l'élégance tannique.
- **Cheddar affiné ou Manchego** : des fromages fermes et savoureux pour équilibrer la complexité du vin.



Wine Spectator (WS): 90 Points (2018)

This delivers a blast of violet, cassis, kirsch and black licorice notes all sewn together with a brambly thread. The flavors stay nicely in lockstep as they drive through the juicy finish. A crowd-pleasing style.



