



DON
PARIS
BRUT
75 CL
11.50€

Découvrez
**DON
PARIS**
Pétillants de prestige

DON
PARIS
EXTRA
BRUT
75 CL
12.50€



DES VIGNES...
EN ÎLE DE FRANCE ?



+



=

WINERIE PARISIENNE



PRÉCOMMANDE

- Au Bureau >> contact@david-boissons.com
- Au près de votre représentant
 - >> **ROBIN** 06 22 57 28 53
 - >> **JEAN-LOUP** 06 22 57 28 52
 - >> **ALEXANDRE** 06 22 57 27 69

DON PARIS BRUT



MILLÉSIME
Non millésime

COULEUR
Blanc de blancs

CÉPAGE
Vermentino

PAYS D'ORIGINE
Vin de France

TYPE DE VIN
Vin pétillant sans IG

TEMPÉRATURE DE SERVICE
6 °C

TEMPÉRATURE DE GARDE
14°C

DURÉE DE LA GARDE
1 ans

PRÉSENTATION DU VIN

Don Paris est un personnage corse mythique mais aussi un blanc de blancs hors du commun. Au milieu du XIX^{ème} siècle, grâce à son talent de cultivateur et la qualité légendaire de ses vins, Don Paris a conquis les cercles politiques de Paris et les plus grandes tables en associant ses crus aux trésors du terroirs corse, langoustes et fromages notamment, pour bâtir sa renommée dans la capitale. Son aura et son expertise lui ont permis de devenir le représentant des viticulteurs Corse au ministère de l'agriculture en 1899 et de vendre son Vermentino dans tout le bassin méditerranéen grâce à sa flotte de bateau et son entreprise d'armateur.

A sa mort en 1927 ses descendants déménagent à Paris dans le 20^{ème} arrondissement. 90 ans plus tard sa légende renait, grâce à la Winerie Parisienne à la tête de laquelle se trouve le Adrien la 4^{ème} génération de descendants de Don Paris. Pour lui rendre hommage, la Winerie Parisienne produit un vin pétillant de luxe destiné aux meilleures tables du monde. Son tempérament est exotique, sa bouche brute et parfois austère, est comme son peuple d'origine. Une personnalité à part créée par des explorateurs pour les explorateurs !

Don Paris est un vin rebelle en rupture avec les standards des vins pétillants et des méthodes existantes, il s'adresse aux aventuriers, aux esthètes, aux éclectiques. Don Paris est élaboré grâce à une double fermentation à partir d'un cépage corse, le Vermentino. La deuxième fermentation en bouteille crée de fines bulles qui mettent en valeur la richesse et les arômes du cépage.

PARCELLES / GEOLOGIE

TRAVAIL À LA VIGNE / VENDANGES

Parcelles de Vermentino situées en Provence sur des sols argilo calcaires. Récolte à maturité aromatique optimale. Vignes de 15 ans conduites en agriculture raisonnée. Les vendanges ont lieu la nuit pour préserver la fraîcheur des arômes et éviter l'oxydation.

VINIFICATIONS, ÉLEVAGE & ASSEMBLAGE

Pressurage direct à froid, lent et progressif. Une partie du jus de raisin est gardé à basse température jusqu'à la mise en bouteille. La fermentation à lieu en cuves inox entre 14 et 16°C sur lies fines. Après plusieurs semaines de battonnage des lies, le vin est mis en bouteille avec le jus de raisin conservé au froid. La prise de mousse à lieu en bouteille à partir du sucre naturel du jus de raisin. Ainsi, une fine bulle apparaît grâce à la seconde fermentation et met en valeur la typicité du Vermentino. Le dégorgement (éjecter le dépôt de la seconde fermentation) à lieu au bout de 4 mois. SO₂ tot 80mg/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin blanc aux bulles élégantes.

Le nez sur des arômes de fruits blancs compotés a une belle complexité.

La bouche est franche et la bulle est fine. Après aération le vin qui s'ouvre reste sur des notes de fruits blancs cuits, qui apportent à l'ensemble une belle sensation de fraîcheur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

& ACCORD METS VINS

Don Paris, personnage original, nous a légué des instructions très claires quant à la façon de goûter ses Vermentinos, souvent inspirées de ses nombreux voyages à bord de son bateau la "Lucie" qui finit par faire naufrage au large de la Sardaigne. "Le Don Paris, ne s'ouvre pas, il se sabre "Mes enfants, nos crus ne sauraient se déguster dans l'indifférence. Associez-les toujours aux mets les plus fins, Caviar beluga, saumons les plus finement fumés, langouste de notre cher golfe du Valincu".

MOMENTS DE CONSOMMATION

"Comportez-vous avec vos proches et les gens que vous estimez comme avec des frères", "en cas de victoire, offrez leurs vos bouteilles les plus délicates, faites de chacune de ces bouteilles un moment d'exception, avec la manière et parfois sans raison".

DON PARIS EXTRA-BRUT



MILLÉSIME
Non millésime

COULEUR
Blanc de blancs

CÉPAGE
Vermentino

PAYS D'ORIGINE
Vin de France

TYPE DE VIN
Vin pétillant sans IG

TEMPÉRATURE DE SERVICE
6 °C

TEMPÉRATURE DE GARDE
14 °C

DURÉE DE LA GARDE
1 ans

PRÉSENTATION DU VIN

Don Paris est un personnage corse mythique mais aussi un blanc de blancs hors du commun. Au milieu du XIX^{ème} siècle, grâce à son talent de cultivateur et la qualité légendaire de ses vins, Don Paris a conquis les cercles politiques de Paris et les plus grandes tables en associant ses crus aux trésors du terroirs corse, langoustes et fromages notamment, pour bâtir sa renommée dans la capitale. Son aura et son expertise lui ont permis de devenir le représentant des viticulteurs Corse au ministère de l'agriculture en 1899 et de vendre son Vermentino dans tout le bassin méditerranéen grâce à sa flotte de bateau et son entreprise d'armateur.

A sa mort en 1927 ses descendants déménagent à Paris dans le 20^{ème} arrondissement. 90 ans plus tard sa légende renait, grâce à la Winerie Parisienne à la tête de laquelle se trouve le Adrien la 4^{ème} génération de descendants de Don Paris. Pour lui rendre hommage, la Winerie Parisienne produit un vin pétillant de luxe destiné aux meilleures tables du monde. Son tempérament est exotique, sa bouche brute et parfois austère, est comme son peuple d'origine. Une personnalité à part créée par des explorateurs pour les explorateurs !

Don Paris est un vin rebelle en rupture avec les standards des vins pétillants et des méthodes existantes, il s'adresse aux aventuriers, aux esthètes, aux éclectiques. Don Paris est élaboré grâce à une double fermentation à partir d'un cépage corse, le Vermentino. La deuxième fermentation en bouteille crée de fines bulles qui mettent en valeur la richesse et les arômes du cépage.

PARCELLES / GEOLOGIE

TRAVAIL À LA VIGNE / VENDANGES

Parcelles de Vermentino situées en Provence sur des sols argilo calcaires. Récolte à maturité aromatique optimale. Vignes de 15 ans conduites en agriculture raisonnée. Les vendanges ont lieu la nuit pour préserver la fraîcheur des arômes et éviter l'oxydation.

VINIFICATIONS, ÉLEVAGE & ASSEMBLAGE

Pressurage direct à froid, lent et progressif. Une partie du jus de raisin est gardé à basse température jusqu'à la mise en bouteille. La fermentation à lieu en cuves inox entre 14 et 16°C sur lies fines. Après plusieurs semaines de battonnage des lies, le vin est mis en bouteille avec le jus de raisin conservé au froid. La prise de mousse à lieu en bouteille à partir du sucre naturel du jus de raisin. Ainsi, une fine bulle apparaît grâce à la seconde fermentation et met en valeur la typicité du Vermentino. Le dégorgement (ejecter le dépôt de la seconde fermentation) à lieu au bout de 4 mois. SO₂ tot 80mg/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin blanc aux bulles fines et élégantes ne contient que 1 gr de sucre résiduel qui le rend rafraichissant. Le nez sur des arômes exotiques et d'agrumes est plaisant, avec une sensation de jus de framboise et de petits fruits rouges acidulés aura de l'élégance. L'attaque est franche et la bulle est fine, la fin de bouche est plaisante gardant un certain gras. Le vin de belle longueur gardera une note florale.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Don Paris, personnage original et racé nous a légué des instructions très claires quant à la façon de goûter ses Vermentino, souvent inspirées de ses nombreux voyages à bord de son bateau la "Lucie" qui finit par faire naufrage au large de la Sardaigne. "Le Don Paris, ne s'ouvre pas, il se sabre "Mes enfants, nos crus ne sauraient se déguster dans l'indifférence. Associez les toujours aux mets les plus fins" "Caviar beluga, saumons les plus finements fumés, langouste de notre cher golfe du Valinco".

MOMENTS DE CONSOMMATION

Cette bouteille au charme plus tranchant que les sabres de nos aïeux de l'armée Napoléonienne accompagnera vos dégustations les plus exquises, le caviar bien entendu, dégusté à la Royale, la Tilapia ainsi que les poissons les plus exotiques, une belle langouste grillée en famille sur la plage de Capo Lao Rosso.