



Maison Parcé Frères

La Préceptorie

COUME MARIE EN ROUGE

AOP Côte du Roussillon



Les Vignes

Plantées sur des schistes et des argiles calcaires, les parcelles se trouvent tout le long de la vallée de l'Agly entre Estagel et Saint Paul de Fenouillet entre 100 et 200 mètres d'altitude.

Le Vin

Coeur de gamme du domaine, Coume Marie rouge est un assemblage de Grenaches noirs et de Carignans vendangés manuellement.

Les fermentations se font en cuve avec peu de remontages et des pigeages. Les vinifications sont conduites avec une maîtrise des températures.

L'élevage est réalisé en fut ancien de 225 litres pendant 12 à 15 mois.

Conseil & Dégustation

Coume Marie est un vin qui conjugue amplitude et fraîcheur. On y découvre des notes florales avec un fruité prolongé par un toasté charmeur.

C'est un vin avec beaucoup de personnalité et une finale très agréable, pour conclure, Coume Marie est un vin complexe aux tanins croquants.

Il accompagnera très bien une entrecôte au poivre, un filet de porc à l'ail, des roulés de lapereux aux pruneaux ou encore une belle volaille fermière rôtie.