



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

HOMMAGE À FERNAND ROUGE

Appellation Côtes du Roussillon Protégée

L'histoire est souvent écrite par les vainqueurs...aussi lorsqu'on feuillette les livres récemment écrits sur l'histoire du Roussillon on ne trouve trace des hommes qui ont refusés la politique d'uniformisation concernant les cépages.

Aussi je souhaitais à travers ces cuvées, rendre hommage aux premiers « résistants », à ces vigneron qui dès les années 70 ont pris le risque de ne plus être en appellation, refusant le concept de cépage améliorateur afin de conserver leur vieux vignoble, souvent complanté.

Le temps leur a donné raison : il y a rarement de « mauvais » cépages mais simplement une inadéquation entre le cépage, le terroir et le vigneron !*

**Ici Macabeu pour le blanc et Carignan pour le rouge, élevage en cuve dans les deux cas. Parcelles situées sur le terroir d'Espira de l'Agly.*



Les Vignes

Le vignoble est sur des schistes noirs proches d'Espira de l'Agly.

Cette cuvée provient de vignes de 40 ans d'âge.

Le Vin

Le Carignan est vendangé manuellement.

Les vinifications sont conduites traditionnellement avec une macération préfermentaire à froid.

La fermentation alcoolique est réalisée à 22°C, avec ensuite une extraction douce.

Les vins sont élevés en cuve pendant 7 mois.

Conseil & Dégustation

Ce Carignan a une robe profonde aux reflets rubis.

Au nez, on retrouvera des notes de cerise et d'épices.

La bouche est gourmande, les tanins sont soyeux et légèrement épicés, tout en conservant une belle fraîcheur.

Ce rouge croquant accompagnera très bien une côte de boeuf, un tournedo ou encore des cuisses de canard aux olives.

À déguster à 16°C.