



Maison Parcé Frères

Domaine de la Préceptorie

TERRES NOUVELLES BLANC

Appellation Côtes du Roussillon Protégée



Les Vignes

Plantées sur des schistes et des argilos 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 altitude.

Le Vin

Le Grenache gris est mise en fermentation en fût de 400 litres de plusieurs vins, batonages quotidien et maîtrise des températures.

Elevage en fut de 400 litres pendants 8 à 10 mois.

Conseil & Dégustation

Au nez Terres Nouvelles est expressif, complexe et plaisant. Les fruits jaunes et blancs bien mûrs se marient harmonieusement avec une touche de beurre caramel.

La bouche est volumineuse avec beaucoup de caractère. La matière est croquante, salivante, dense, aux fruits mûrs, d'une élégance vraie. La minéralité est ferme et assimilée.

Un grand vin de garde qui se laisse boire avec plaisir dès à présent.

Il accompagnera un homard breton grillé, des cailles farcies au foie gras ou des ris de veau et rondelles de chorizo catalan.

À déguster à 13°C.