



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

ZOÉ "CLÀSSIC" ROUGE

Appellation Côtes du Roussillon Village Protégée

Nous vignerons, nous négociants, affligés de la guerre déclarée au vin par tous les puritains, hygiénistes et prohibitionnistes qui sévissent en France aujourd'hui, avons souhaités, par le nom donné à cette cuvée, affirmer que le vin comme le pain étaient indissociables de notre culture et de notre amour de la vie.

En grec, ZOI veut dire Ève, "La Vivante", mère de l'humanité.



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

Les raisins sont vendangés manuellement.

Les vinifications de la Syrah, de la Grenache et du Carignan 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 vin rouge à la robe rubis grenat s'ouvre sur des notes fines et fraîches de fruits rouges tel que la groseille et la framboise, ainsi que des notes d'épices douces.

En bouche il est dense et généreux mais sans alourdir.

Cette cuvée ronde et équilibrée accompagnera très bien des grillades ou encore un canard à l'orange.

À déguster à 16°C.