



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

ZOÉ "ÉDITION LIMITÉE" ROUGE Bio

Indication d'Oc Protégée

Nous vigneron, 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 implanté à 20km à l'Ouest de Narbonne, sur les coteaux nord du massif de Fontfroide, les sols sont gréseux et légèrement acides et le domaine est en agriculture biologique.

Le Vin

Ce vin est issu des cépages Grenache pour majorité, Syrah et Cinsault et est élaboré dans l'Aude.

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.

Dégustation

Cette cuvée est particulièrement gourmande et fruitée, sa robe est soutue, son nez mêle arômes de fruits rouges et de garrigue. La bouche est intense, équilibrée, aux tannins veloutés.

Il accompagnera parfaitement des aiguillettes de canard et légumes grillés.