



Maison Parcé Frères

La Préceptorie

## COUME MARIE ROSE DE NOIR

*AOP Côtes du Roussillon*

*Coume Marie Rose de Noir, quel drôle de nom !*

*Nous avons depuis de nombreuses années un problème récurrent au domaine de la Préceptorie. Nous manquons de blanc ! Et croyez moi, quand le produit est bon, qu'il est l'expression du travail commun réalisé durant une année et qu'il vient à manquer, cela est malheureux. Gênant, serait peut être un mot plus juste. Comme un jour de noce où le vin viendrait à manquer. « Ils n'ont plus de vin... » lancerait alors la maîtresse de maison. Et croyez moi ce problème ne date pas d'hier ! C'est comme cela que l'idée de faire ce « Rose de Noir » nous est venue.*

*Voici donc ce Coume Marie fait à base de raisin noir, Syrah et Lladonner, mais travaillé exactement comme le Coume Marie Blanc. Goûtez ce vin dans un verre noir ou en fermant les yeux, le résultat est pour le moins surprenant !*



### Les Vignes

L'ensemble du vignoble est sur des schistes, plus bas dans la vallée de l'Agly entre 100 et 200 mètres altitude.

### Le Vin

La cuvée est composée de Grenache, de Syrah et de Lladonner différemment répartis selon les années.

Les raisins sont pressés directement à l'entrée de la cave puis après un léger débourage, batonnages sur lies quotidien et températures maîtrisées, ils sont entonnés en barrique de 400 litres pour une durée de 5 mois.

L'élevage est réalisé en fut de 400 litres pendant 6 à 8 mois.

### Conseil & Dégustation

Ce rosé a été travaillé comme un blanc mais en utilisant des cépages rouges.

Cela offre un vin frais, gourmand et fruité avec un nez intense de fruits rouges tel que la fraise ou la groseille.

La bouche est fraîche, aromatique et équilibrée avec une finale élégante.

Ce rose de noir s'accordera très bien avec un gaspacho, une paëlla ou encore des rougets.

Servir entre 10 et 12°C.