



Maison Parcé Frères

La Préceptorie

COUME MARIE EN 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 allant de Tautavel en passant par Maury jusqu'à Saint Paul de Fenouillet entre 100 et 200 mètres altitude.

Le Vin

45% de Macabeu accompagnée de Grenache gris et de Grenache blanc.

Les fermentations se font en fût de 400 litres de plusieurs vins avec des batonages sur lies quotidien et maîtrise des températures durant la fermentation alcoolique.

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

Conseil & Dégustation

En bouche la texture est très douce mêlant quelques notes florales et de fruits à chair blanche.

L'équilibre est excellent, une minéralité raffinée construite autour d'une matière bien mûre. On perçoit des touches de citron, de poire et de pêche blanche.

La finale est d'une longue persistance aromatique subtilement toastée.

Il accompagnera très bien des sushis, des poissons grillés ou encore un médaillon de veau.

À déguster à 13°C.