



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

HOMMAGE À FERNAND BLANC

Indication Côtes Catalanes Protégée

*L'histoire est souvent écrite par les vainqueurs...
Lorsqu'on feuillette les livres récemment écrits sur
l'histoire du Roussillon on ne trouve trace des hommes qui
ont refusé la politique d'uniformisation concernant les
cépages.*

*Aussi je souhaitais à travers ces cuvées, rendre hommage
aux premiers « résistants », à ces vigneronns qui dès les
années 70 ont pris le risque de ne plus être en appellation,
refusant le concept de cépage améliorateur afin de
conserver leur vieux vignoble, souvent complanté.*

*Le temps leur a donné raison : il y a rarement de
« mauvais » cépages* mais simplement une inadéquation
entre le cépage, le terroir et le vigneron !*

**Ici Macabeu pour le blanc et Carignan pour le rouge, élevage en
cuve dans les deux cas. Parcelles situées sur le terroir d'Espira de
l'Agly.*



Les Vignes

Le vignoble est sur des schistes noirs proches de d'Espira de l'Agly.

Cette cuvée provient de vignes de 40 ans d'âge.

Le Vin

Le Macabeu est vendangé manuellement. Les vinifications sont traditionnelles avec débouillage en fin de fermentation alcoolique.

Le vin est élevé en cuve pendant 5 mois.

Conseil & Dégustation

Au nez, ce Macabeu sera complexe et minéral avec des arômes subtils d'agrumes, de pêche et d'amande.

La bouche est délicate et parfaitement équilibrée.

C'est un blanc typique, de fraîcheur, tendu et convivial qui accompagnera très bien des anchois marinés ou des fromages de chèvres.

Servir entre 8 et 10°C.