



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

Le Petit Verdot des Frangins

Indication Géographique Protégée d'Oc

*Avec notre conception moderne du vin nous avons peine à imaginer qu'il a longtemps été fortement conseillé et même bien vu de mettre de l'eau dans son vin. Au delà même d'en modérer les effets, cela relevait du bon savoir vivre et il eu été inimaginable de consommer un vin "Pur".
Autres temps autres mœurs! Gourmand et enfantin de par son style et son nom, Le Petit Verdot -cépage Bordelais d'origine des Pyrénées- est un réel appel à "l'encanaillement" de tout bon vivant. Alors amis désaltérez vous et allez y gaiement ! Mais attention, soyez tempérant et n'oubliez pas le petit verre d'eau en passant !"*



Les Vignes

Le vignoble est sur des marnes argilo-calcaires du Minervois dans l'Aude.

Cette cuvée provient de jeunes vignes.

Le Vin

Les raisins sont vendangés manuellement.

Les vinifications du Petit Verdot sont conduites de manière traditionnelle.

La fermentation alcoolique est réalisée à 25°C, avec une macération d'une quinzaine de jours ponctuées de remontages permettant une bonne extraction.

Conseil & Dégustation

Un vin à la robe rouge pourpre qui offre des notes poivrées et fruitées frais telles que le cassis et la groseille. Sa bouche gourmande et généreuse accompagnera parfaitement une épaule d'agneau roulée ou un apéro entre "canailles"!