



Maison Parcé Frères

La Préceptorie

COUME MARIE BLANC DE NOIRS

IGP Côtes Catalanes



*Coume Marie Blanc de Noirs, 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 « Blanc de Noirs » nous est venue. Voici donc ce Coume Marie fait à base de raisin noir, 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, au bas de la vallée de l'Agly entre Tautavel et Maury entre 100 et 200 mètres altitude.

La récolte se fait en légère sous maturité.

Le Vin

La cuvée est composée uniquement de Grenache noir. C'est en faisant une seule presse, très délicate du raisin qu'on obtient un jus clair. Après un léger débouillage, batonnages sur lies quotidien et températures maîtrisées, ils sont entonnés en barrique de 400 litres .

L'élevage est réalisé dans ces fûts pendant 7 mois.

Conseil & Dégustation

Ce blanc a été travaillé comme un blanc mais en utilisant un cépage noir.

Cela offre un vin d'une grande fraîcheur et une belle complexité.

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.