



Maison Parcé Frères

Domaine de la Préceptorie

VINUMS PRÆCEPTORIS

Vin de France



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

Les grenaches gris et blancs ainsi que les Macabeus sont récoltés manuellement.

Ce vin est issu des dernières presses de nos raisins blancs. Après la presse plus aucune intervention n'est réalisée, la fermentation est très rapide et est conduite à température ambiante.

Les barriques sont placées en extérieur, l'élevage est fait sous bois, en milieu oxydatif et peut durer des années.

Pour conclure, Vinums Præceptoris est un vin de table façon rancio sec mais avec des sucres résiduels.

Conseil & Dégustation

Ce vin aux reflets orangés dévoile un nez extraordinairement complexe. On retrouve des arômes de torréfaction, de vanille, de réglisse, de curry, de noix, caractéristiques d'un long vieillissement à l'air libre en fûts de chêne.

La bouche est puissante, envoûtante et élégante, alliant un bel équilibre entre le gras et l'acidité et déploie une palette complexe d'arômes, dans le même registre que l'olfaction.

La finale est interminable sur des notes de zestes d'oranges confites, d'abricot et d'amande verte.

Pour accompagner ce vin exceptionnel, misez sur des anchois de Collioure, un Comté affiné, une Mimolette ou un Parmesan, ou alors, en digestif après le café.

À déguster entre 14 et 16°C.