



Maison Parcé Frères

Domaine de la Préceptorie

CLOS DES COLOMBES

Appellation Maury Sec



Les Vignes

La parcelle la plus ancienne du domaine, datant de 1915, abrite une très vieille vigne de Grenache et Carignan, complantée en sélection massale. Pour cette cuvée, nous avons choisi d'isoler les raisins de cette parcelle d'exception, car elle nous offre un vin d'une qualité rare, digne des grandes occasions.

Le Vin

La macération se déroule en petits contenants à basse température, afin de préserver la fraîcheur et la finesse des arômes.

L'extraction est guidée par la maturité du fruit plutôt que par les techniques de vinification, permettant d'obtenir une grande pureté d'expression.

Le vin est ensuite élevé en barriques pendant environ 10 mois afin d'approfondir sa complexité.

Conseil & Dégustation

La robe est d'un rubis clair et scintillant. Au nez, il révèle une harmonie de groseilles et de cerises griottes, rehaussée de fraîches notes de thym et de garrigue.

En bouche, *Clos des Colombes* séduit par sa fraîcheur et sa texture soyeuse, où les saveurs de fruits rouges se mêlent à une subtile touche poivrée en finale.

Un vin parfait pour sublimer une côte de cochon snackée au jus de viande au thym, ou un tournedos de canard Rossini au cassis.