

DOMAINE
DE LA
PRÉCEPTORIE

Clos des Colombes

Blanc

AOP Côtes du
Roussillon

Le Vignoble

La parcelle des Clos des Colombes, plantée en 1915, est l'une des plus anciennes et prestigieuses du domaine. Cette vigne centenaire, complantée en sélection massale, abrite également de très vieux Grenaches gris, soigneusement isolés pour donner naissance à cette cuvée.

Le Vin

La vinification est menée exclusivement en demi-muids de 400 litres déjà patinés par plusieurs millésimes. Les fermentations se déroulent lentement, à température maîtrisée, afin de préserver la pureté aromatique du Grenache gris. L'élevage sur lies fines, accompagné de bâtonnages réguliers, apportant texture et équilibre sans excès de boisé. Après la mise, le vin repose encore une année en bouteille pour gagner en harmonie et en profondeur. Cette patience permet de révéler toute l'énergie et l'élégance de cette parcelle unique.

La Dégustation

Clos des Colombes Blanc, l'alliance parfaite entre éclat et subtilité. Le nez s'ouvre sur des arômes d'abricot frais, pomme cuite et amandes grillées, relevés par une pointe de menthe poivrée. En bouche, le vin se distingue par sa densité et son ampleur, portées par l'énergie des vieux Grenaches gris, sans aucune lourdeur. La matière, droite et précise, s'équilibre parfaitement avec une trame de fraîcheur vibrante.

Ce vin de grande précision trouvera sa place à table aux côtés de linguine aux fruits de mer, un homard grillé au beurre citronné et estragon, ou encore d'une volaille fermière rôtie aux agrumes et sauge fraîche.

