

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

Clos des Colombes

Rouge

AOP Maury Sec



Le Vignoble

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 vinification se fait en petits contenants, avec des macérations longues à basse température, afin de préserver au maximum la finesse aromatique et la fraîcheur naturelle du fruit. L'extraction est douce, adaptée à la maturité du millésime, sans surinterprétation technique. L'élevage se déroule ensuite en barriques pendant environ 10 mois, apportant structure et patine sans masquer l'identité du vin. Ce travail patient et respectueux révèle un vin d'une grande pureté, à la fois aérien et intense, reflet fidèle de cette parcelle exceptionnelle.

La Dégustation

Clos des Colombes séduit par sa robe rubis brillante et son nez complexe, mêlant fruits rouges croquants, groseille, cerise griotte, à des notes fraîches de thym sauvage, d'écorces d'agrumes et d'épices douces. La bouche est élégante, toute en finesse et en profondeur, avec une belle densité portée par des tanins soyeux et une finale longue, subtilement poivrée. Il se dévoilera magnifiquement aux côtés d'un tournedos de canard Rossini au cassis, d'une côte de cochon noir rôtie au jus réduit, ou d'un pigeon rôti aux aïelles et mousseline de céleri.