

DOMAINE
DE LA
PRÉCEPTORIE

IGP Côte Catalanes

Coume Marie
Blanc de noirs



Le Vignoble

Les raisins proviennent de parcelles de Grenache noir situées sur des coteaux de schistes au bas de la vallée de l'Agly, entre Tautavel et Maury. Ces vignes, plantées entre 100 et 200 mètres d'altitude, sont récoltées en légère sous-maturité afin de préserver l'énergie et la tension du vin. Cette approche permet d'obtenir une matière vibrante tout en conservant la signature minérale du terroir.

Le Vin

Issu exclusivement de Grenache noir, ce blanc de noirs est obtenu par pressurage direct très délicat afin d'extraire un jus clair sans coloration. Après un léger débourage, les jus sont entonnés en fûts de 400 litres pour la fermentation alcoolique, avec bâtonnages réguliers sur lies fines. Les températures sont contrôlées pour préserver la précision aromatique. L'élevage, d'une durée de 7 mois, se poursuit dans les mêmes fûts, sans bois neuf, pour favoriser la complexité sans masquer le fruit.

La Dégustation

Ce vin est une interprétation raffinée du Grenache noir, vinifié comme un blanc. La bouche est tendue, fraîche et salivante, portée par une belle matière qui mêle fruits à chair blanche, agrumes délicats et une minéralité subtile. La finale est longue, légèrement saline. Il s'accorde à merveille avec une langoustine rôtie aux agrumes ou un crottin de Chavignol affiné avec une pointe de gelée de coing.