

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

Coume Marie Rouge

AOP Côtes du Roussillon Villages



Le Vignoble

Les parcelles de Coume Marie Rouge sont plantées sur une alternance de schistes et d'argilo-calcaires, tout le long de la vallée de l'Agly, de Tautavel à Saint-Paul-de-Fenouillet en passant par Maury. Elles se situent entre 100 et 200 mètres d'altitude. Cette diversité géologique et l'influence du relief apportent à la fois structure et fraîcheur au vin.

Le Vin

Cœur de gamme du domaine, cette cuvée est un assemblage de Grenache noir, Carignan, Mourvèdre et une touche de Syrah, tous vendangés manuellement. Les fermentations se font en cuve avec une extraction douce par pigeages, à basse température pour préserver l'éclat du fruit. L'élevage se répartit en trois contenants : un tiers en fûts anciens de 225 L, un tiers en foudres, et un tiers en cuve, sur une durée de 9 mois, pour construire un équilibre entre densité et élégance.

La Dégustation

Dès l'ouverture, Coume Marie Rouge séduit par sa robe profonde et son nez intense, mêlant fruits noirs, violette, garrigue et une touche de cacao discret. La bouche est ample, fraîche, avec des tanins croquants et une finale longue, épicée et légèrement toastée. C'est un vin de caractère, à la fois solaire et tonique, qui s'exprimera magnifiquement avec des viandes grillées ou rôties : entrecôte au poivre, filet de porc à l'ail, lapereau aux pruneaux ou encore une volaille fermière rôtie aux herbes.