

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Hommage à Fernand

Rouge

IGP Côtes du
Roussillon Villages



Le Vignoble

Issu de vignes de 40 ans plantées sur les schistes noirs de la vallée de l'Agly, ce Carignan de caractère reflète pleinement la richesse de ce terroir minéral. Ces sols profonds, chauds le jour et frais la nuit, permettent une maturité optimale tout en conservant la fraîcheur du fruit.

Le Vin

Vendangé manuellement, le Carignan bénéficie d'une macération préfermentaire à froid pour extraire en douceur les arômes et les tanins les plus fins. La fermentation se déroule à basse température (22 °C), avec une extraction maîtrisée. L'élevage en cuve pendant sept mois permet de préserver l'éclat du fruit tout en affinant la texture du vin.

La Dégustation

La robe est d'un rouge profond aux reflets rubis. Le nez, intense et expressif, mêle cerise mûre, épices douces et une touche de réglisse. En bouche, le vin charme par sa gourmandise et ses tanins souples, légèrement poivrés, portés par une belle fraîcheur. Un rouge croquant et élégant, parfait pour accompagner une côte de bœuf grillée, un tournedos sauce au vin ou encore des cuisses de canard confites aux olives. À servir autour de 16 °C