

DOMAINE  
DE LA  
PRÉCEPTORIE

# Terres Nouvelles

Blanc

AOP Côtes du  
Roussillon



## Le Vignoble

*Les raisins qui composent cette cuvée proviennent de plusieurs parcelles réparties le long de la vallée de l'Agly, entre Estagel et Saint-Paul-de-Fenouillet. Situées entre 100 et 200 mètres d'altitude, elles reposent sur des sols mêlant schistes friables et argilo-calcaires, offrant au Grenache gris un équilibre parfait entre tension et maturité. L'exposition des vignes, conjuguée à l'influence des vents et des écarts de température entre le jour et la nuit, permet de préserver la fraîcheur tout en développant des arômes complexes.*

## Le Vin

*La vinification est conduite exclusivement en fûts de 400 litres ayant connu plusieurs vins. Les fermentations sont lentes, à température contrôlée, avec bâtonnages réguliers sur lies fines pendant toute la durée de l'élevage, qui s'étend de 7 à 9 mois. Cette méthode donne naissance à un vin texturé, sans excès de boisé, où la richesse naturelle du Grenache gris est révélée avec précision. Aucun collage ni filtration agressive n'est appliqué, afin de conserver toute la finesse et l'énergie du millésime.*

## La Dégustation

*Terres Nouvelles Blanc s'ouvre sur un nez intense et racé : fruits blancs mûrs, écorces d'agrumes confits, notes briochées et une touche de beurre noisette. La bouche est dense et ciselée, ample sans lourdeur, avec une minéralité qui structure l'ensemble et lui donne une vraie allonge. Un vin de garde mais déjà très séduisant. Il s'associera parfaitement à des plats raffinés : homard grillé au beurre d'estragon, ris de veau poêlés aux cèpes, ou encore une poularde truffée en croûte de sel.*