

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

AOP Maury Sec

Terres Nouvelles

Rouge



Le Vignoble

Cette cuvée provient d'une parcelle unique, appelée Boussagols, située entre Saint-Paul-de-Fenouillet et Maury. Orientée plein nord, cette parcelle bénéficie d'un terroir de schistes au climat plus frais que le reste du vignoble, ce qui confère à ses raisins une maturité lente et équilibrée. L'altitude et l'exposition préservent la fraîcheur naturelle du fruit tout en développant une belle complexité aromatique.

Le Vin

Assemblage de Grenache noir et de Carignan, vendangés manuellement, puis vinifiés en petits contenants avec des pigeages réguliers pour une extraction fine et respectueuse. La fermentation se fait à température maîtrisée pour préserver la pureté aromatique. Le vin est ensuite élevé durant 24 mois en fûts anciens de 400 litres, sans recherche de boisé dominant, mais pour favoriser une oxygénation lente et un affinement des tanins.

La Dégustation

Terres Nouvelles Rouge séduit par sa profondeur et sa délicatesse. Le nez évoque les fruits rouges mûrs comme la framboise, groseille, et cerise noire mêlés à des notes fraîches de menthe poivrée et de graphite. La bouche est ample, structurée, avec une trame serrée mais soyeuse, et une finale longue, minérale et épicée.

C'est un vin de caractère, parfaitement taillé pour une gastronomie de saison : côte de bœuf maturée au jus réduit, pigeon rôti aux griottes, ou encore un agneau de lait aux herbes de la garrigue. Un rouge de garde à servir entre 16 et 18 °C, après un léger carafage.