SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Vinum Parcé Frères

Blanc

IGP Côtes Catalanes



Le Vignoble

Vinum Parce Frères est issu de parcelles situées dans la plaine du Roussillon, autour de Rivesaltes. Les vignes s'épanouissent sur des sols mêlant argiles et calcaires, dans un terroir marqué par le climat méditerranéen et les influences de la Tramontane.
Cette cuvée est élaborée à partir de vieilles vignes de Grenache Gris, Grenache Blanc et Macabeu.

Le Vin

Ce rancio sec est élaboré à partir des dernières presses de raisins blancs vendangés manuellement.
Après le pressurage, le vin est laissé évoluer naturellement, sans ajout ni intervention, permettant à la fermentation de démarrer spontanément à température ambiante.
Il est ensuite élevé en extérieur, en barriques non ouillées, où le temps et l'oxydation lente façonnent progressivement son caractère.

La Dégustation

Le nez est intense et complexe, mêlant noix fraîche, fruits secs, orange confite, épices douces et notes légèrement torréfiées.
En bouche, la matière est ample et généreuse, portée par une belle fraîcheur qui équilibre naturellement la richesse du vin.
La texture est profonde et savoureuse, avec une finale longue et persistante sur l'abricot sec, la noisette grillée et une subtile amertume d'amande.
Il accompagnera avec élégance un vieux Comté, une Mimolette extra-vieille, un Parmesan affiné ou des anchois de Collioure.