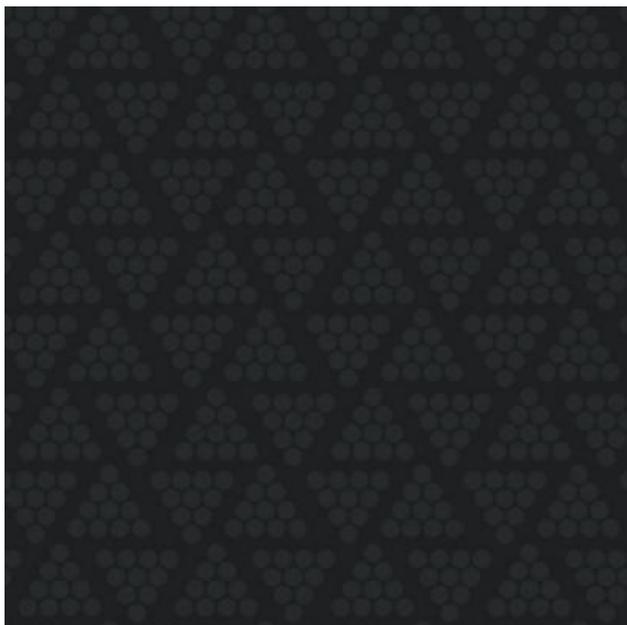


MAISON PARCE FRÈRES



Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement des aiguillettes de canard et légumes grillés.

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc

Caractéristiques

Terroir : Sols de grès, légèrement acides
Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle avec macération préfermentaire à froid
Elevage : 7 mois en cuve

Dégustation

Robe : Soutenue
Nez : Arômes de fruits rouges et de garrigues
Bouche : Intense, équilibré, aux tanins veloutés
Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Martin, Augustin et Vincent, Domaine de la Préceptorie, Domaine Augustin et sélection Parcé Frères. Les Fils de Marc Parcé sur le cru Maury, Collioure & Banyuls et sur la quasi totalité des appellations de la Catalogne française. Une vision paysanne du vin, pérenne et familiale, une volonté de prendre soins de l'héritage reçu. Parcé Frères, un lien de famille, un lien au terroir, un style commun. Un travail commun, un travail en lien, un travail dans un lieu, en lien avec un lieu, un lieu magnifique où je suis né, en Catalogne du nord, dans le sud de notre belle France, à Banyuls-sur-Mer. Un courant moderne largement répandu voudrait que nous ne nous intéressions plus à l'histoire, à nos racines. Une folie. L'homme vit, se nourrit, grandit grâce à l'histoire. L'importance de l'histoire, de notre histoire, histoire de famille, histoire de liens, de lieux, histoire à recevoir, à accepter, à transmettre, à écrire, «Tu seras un homme mon fils* ».

