

La Préceptorie - Coume Marie 2018 - AOP Côtes du Roussillon Blanc



Cuvée
Coume Marie
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2018

[Commandez en ligne](#)

La cave se situe sur le plateau surplombant au sud la vallée de Maury, dans un village anciennement nommé Centernach, qui abrita une ancienne possession templière d'où le patronyme de ce jeune Domaine : La Préceptorie (Préceptorie était le nom donné par les Templiers à une petite fondation).

Terroir

Schistes et argile.

Cépages

Grenache gris, grenache blanc, macabeu, carignan blanc

Vinification

Fermentation en fûts de 400 litres de plusieurs vins, batonages sur lies quotidien, températures maîtrisée.

Dégustation

C'est un vin suave et élancé offrant des notes de fruits jaunes et d'agrumes. En bouche la texture est très douce mêlant quelques notes florales et de fruits à chair blanche. L'équilibre est excellent, une minéralité raffinée construite autour d'une matière bien mûre. On perçoit des touches de citron, poire et pêche blanche. La finale est d'une longue persistance aromatique subtilement toastée.

Consommation

Sushi, poissons grillés ou médaillon de veau.

Elevage

En fûts de 400 litres pendant 6 à 8 mois

Mot du caviste

Servir à 13 °C. Un carafage peut s'envisager sur certains vieux millésimes. La minéralité de ce terroir de schistes lui confère un joli potentiel de garde.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1495>