

Parcé frères 2010 - AOC Collioure



Cuvée
Parcé Frères
Appellation
Collioure
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

Au Domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes : à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (0 à 400 m) ils terminent les vendanges en ayant vinifié une trentaine de vins. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux... c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le cépage principal est le grenache noir pour le Banyuls complété d'un peu de syrah de carignan et de mourvèdre pour le Collioure. Les Blancs sont issus de grenache gris.

Terroir

Terrasses de schistes pourris

Cépages

60% Grenache, 40% Carignan

Vinification

Egrappage total avec cuvaison de 18 jours

Dégustation

Robe : Pourpre. Nez: beaucoup de finesse, violette, cassis et épices. Bouches : attaque souple et friande, avec une belle longueur et une belle souplesse apportées par le bois discret et élégant

Consommation

Viandes grillées, gibiers en civet, fromages robustes

Elevage

6 mois de barriques d'un et deux vins

Mot du caviste

Un collioure à ce prix là, il ne faut pas s'en priver...



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/729>