

## MAISON PARCÉ FRÈRES

### Coume Marie Rouge 2020

**34,00\$**

\* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	5,00\$
	Code produit	14927181
\$	Prix licencié	29.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Languedoc-Roussillon
📁	Appellation	Côtes du Roussillon
🍇	Cépage(s)	Grenache Noir
🍇	Cépage(s)	Carignan
🍇	Cépage(s)	Syrah
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre
🎨	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🗄️	Type de vieillissement	L'élevage est réalisé en fûts anciens de 225 litres pendant 10 mois.

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chez Parcé Frères nous cherchons à signer des vins de terroirs avec une gamme d'une grande finesse. Nos vins de gastronomie sont l'expression d'un travail de passion que Martin, Augustin et Vincent s'appliquent à perpétuer et à valoriser au fil des millésimes.

Nous ne recherchons pas la sur-extraction de nos raisins, nous ne cherchons pas à produire des bêtes de concentration, nous souhaitons simplement révéler le meilleur de ces terroirs.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Coume Marie est un vin qui conjugue amplitude et fraîcheur. On y découvre des notes florales avec un fruité prolongé par un toasté charmeur.

C'est un vin avec beaucoup de personnalité et une note finale très agréable. Pour conclure, Coume Marie est un vin complexe aux tanins croquants.

Il accompagnera très bien une entrecôte au poivre, un filet de porc à l'ail, des roulés de lapereaux aux pruneaux ou encore une belle volaille fermière rôtie.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Coeur de gamme du domaine, Coume Marie rouge est un assemblage de Grenaches noirs et de Carignans et une pointe de Syrahs et de Mourvèdres vendangés manuellement.

Les fermentations se font en cuve avec peu de remontages et des pigeages. Les vinifications sont

Sélection Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

conduites avec une maîtrise des températures.

L'élevage est réalisé en fûts anciens de 225 litres pendant 10 mois.

SELECTIONS  
**ôENô**

