

FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

DOMAINE DE LA RECTORIE Léon Parce 2020 Liquoreux



Appellation

AOC Banyuls

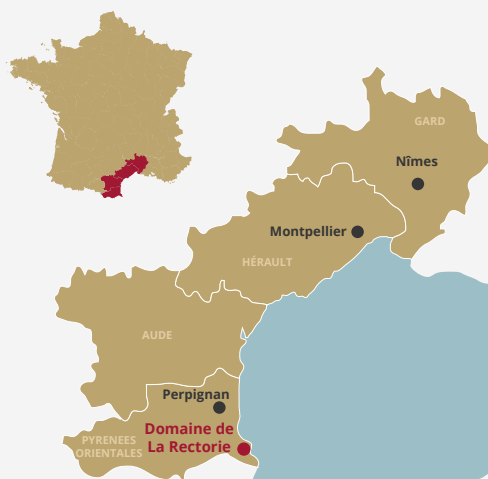
Vignerons

Jean-Emmanuel et Thierry PARCE

La philosophie à La Rectorie repose sur une approche artisanale du métier de vigneron : la mise en avant de la qualité des terroirs plutôt que la technologie envahissante à la cave. Elle tient également à la personnalité, au caractère, au style de ses vins, garant de 30 ans d'une vie de partage, d'acceptation, de vérité...

La cuvée Léon Parce est un Rimage, c'est-à-dire un vin doux naturel élaboré depuis des siècles sur le vignoble de la côte Vermeille, qui plonge dans la Méditerranée, entre Collioure et Cerbère. Ce vin connaît une fermentation de 4 jours, puis un mutage sur grains par ajout de l'alcool vinique à 96° pour stopper la fermentation. Une évolution lente en bouteille permet une longue garde de cette cuvée.

À la dégustation, la cuvée Léon Parce 2020 offre de puissants arômes de confiture de mûres et d'épices douces. Le bel équilibre entre sucrosité et teneur en alcool en font un grand vin de Banyuls.



17,5°



CÉPAGES

Grenache Noir
et Carignan



ÉLEVAGE

Élevage en fûts pendant 1 an



CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bordelaises
couchées sur 2 niveaux de 3.

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

