

# Domaine de La Rectorie

Francia - Languedoc-Roussillon - Banyuls-sur-Mer



## DOMAINE DE LA RECTORIE

**Proprietà / Fondatori** Thierry e Jean Emmanuel Parcé / Marc e Thierry Parcé

**Inizio Attività** 1984

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 30

**Bottiglie prodotte** 80.000



**BANYULS L'OUBLÉE HORS D'ÂGE**  
60% Grenache noir, 30% Grenache gris, 10% Carignan

**Zona di produzione:** Banyuls, Languedoc-Roussillon

**Terreno:** scistoso e argilloso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** 4 giorni di fermentazione, con l'aggiunta di alcol durante la macerazione sulle bucce. La macerazione dura in totale 20 giorni

**Affinamento:** in botti non colmate poste all'aperto

**Colore:** ambrato intenso, quasi ramato

**Profumo:** note di ribes e caramello

**Sapore:** mandorle tostate e nocciole

**Grado Alcolico:** 17% vol

Marc e Thierry Parcé hanno ereditato il Domaine fondato nel 1904 dalla famiglia e nel 1984, anno della prima messa in bottiglia, le uve provenivano solo dalle vigne della loro nonna, Thérèse Parcé che per quasi mezzo secolo si era occupata del Domaine dopo la prematura scomparsa del marito Jean nel 1913. Trenta ettari con diverse parcelle da zero a quattrocento metri di dislivello sul mare dove la differente esposizione, le vecchie vigne, la bassa resa e soprattutto il mantenimento dei vecchi vitigni confermano l'armonia e l'identità con il territorio. Il vitigno principale è la Grenache nera per i Banyuls ed il Syrah, il Carignan e il Mourvèdre per i Collioure. I vini bianchi provengono solamente dalla Grenache Gris. Le vecchie vigne sono "complantées" a Grenache Noir e Gris e Carignan ed hanno quasi tutte cinquant'anni e da questa solida base parte il lavoro della famiglia Parcé. Il progetto di Thierry e Jean Emmanuel, che dal 2010 gestiscono l'azienda, è infatti volto ad una agricoltura rispettosa delle tradizioni e della vigna ed i suoi vini sono il migliore esempio di una viticoltura estrema e coraggiosa, vera portabandiera dell'Languedoc-Roussillon.