



Maison Parcé Frères

Domaine Augustin

ADEODAT ROUGE

Appellation Collioure Protégée

On ne connaît à Saint Augustin qu'un fils, Adeodat ; enfant plein de talent dont le Saint nous rapporte qu'il le dépassait, lui et bien des hommes, en intelligence, en grandeur. À travers cette cuvée nous avons voulu incarner ce qu'il nous a été donné de meilleur, ce que nous avons reçu, Adeodat qui signifie « Ce que Dieu donne ».



Les Vignes

L'ensemble du vignoble est sur des schistes en forte pente non mécanisable.

Cette cuvée provient de deux parcelles de vignes post phylloxériques. Plantées en foules, ces parcelles sont complantées (cépages rouges et blancs également mélangés) et greffées en place depuis cette époque.

L'une est orientée Nord-Est, l'autre forme un petit vallon avec une double exposition Sud-ouest et Nord-Est. Proche du village de Banyuls, l'altitude de ces parcelles varie entre 10 et 130 m.

Le Vin

Aux vendanges, après avoir ramassé les Grenaches gris nous ramassons donc les Grenaches noir, les Carignans et autres Mourvèdre, Counoise ou Cinsault. La complantation ne nous permet pas de connaître le pourcentage exact des cépages. Nous estimons toutefois le Grenache à 80%, le Carignan et le Mourvèdre à 10% chacun.

Une fois entrés en cave, malgré des macérations plutôt longues, nous ne faisons pas de ces petits raisins des monstres de concentration, avantage des pigeages. L'élevage en fût accompagne ces jus durant 18 mois.

Conseil & Dégustation

Sa robe est grenat clair et son nez fruité dévoile des arômes kirschés, de framboise et de groseille.

C'est un rouge de finesse, de fraîcheur et d'élégance.

Il accompagnera parfaitement un porc laqué ou encore de l'agneau rôti.

Ne pas hésiter à mettre cette cuvée quelques années en cave avant ouverture.