



Maison Parcé Frères

Sélection Parcé Frères

PETIT GUS BLANC

Appellation Collioure Protégée



Les Vignes

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

Cette cuvée provient principalement de parcelles complantées (cépages rouges et blancs également mélangés) du Domaine Augustin.

Selon les millésimes, il peut y avoir des approvisionnements extérieurs.

Le Vin

Durant les vendanges nous ramassons donc lors d'un premier passage les Grenaches Gris. Les raisins sont pressés lentement, pour ne garder d'eux que le meilleur.

Puis ils sont vinifiés et élevés pour moitié en barrique et l'autre moitié en cuve.

Conseil & Dégustation

Le Grenache gris se dévoile sur un bouquet de fleur de vigne et de notes d'agrumes comme le cédrat.

La bouche est expressive, aromatique, on a l'impression de croquer dans un fruit. Le cédrat apporte une douce amertume. L'acidité est présente mais ne prédomine pas, ce qui apporte une belle tension au vin.

Ce Petit Gus blanc frais et équilibré accompagnera une tajine de lotte, un curry thaï ou plus simplement des tapas à l'apéritif.

À déguster entre 10 et 12°C.