



Maison Parcé Frères

Domaine Augustin

Blanc de Noirs

IGP Côtes Vermeille

Vin surprenant !



Les Vignes

L'ensemble du vignoble est sur des schistes en forte pente non mécanisable sur les hauteurs de Banyuls. La récolte se fait en légère sous maturité.

Le Vin

La cuvée est composée uniquement de Grenache noir. C'est en faisant une seule presse, très délicate du raisin qu'on obtient un jus clair. Après un léger débouillage, batonnages sur lies quotidien et températures maîtrisées, ils sont entonnés en barrique de 400 litres. L'élevage est réalisé dans ces fûts pendant 7 mois.

Conseil & Dégustation

Ce blanc a été travaillé comme un blanc classique mais en utilisant un cépage noir.

Cela offre un vin d'une grande fraîcheur et une belle complexité.

La bouche est fraîche, aromatique et équilibrée avec une finale élégante.

Ce blanc de noir s'accordera très bien une paëlla, des poissons ou bien à l'apéritif!

Servir entre 10 et 12°C.