



Maison Parcé Frères

Domaine Augustin

VINUM AUGUSTINI

Vin de France

Les Vignes

Cette cuvée est élaborée sur la même parcelle que notre cuvée Adéodat blanc: Pou Sagols

Le Vin

Des Grenaches Gris exclusivement, récoltés à la main. Suite au pressurage, la fermentation est plutôt rapide, elle se déroule à température ambiante. L'élevage a lieu en barriques en extérieur non ouillées. La particularité de ce vin est son évolution en milieu oxydatif. Vinum Augustini est un vin de table, façon rancio sec avec comme "base" la cuvée Adéodat blanc.

Conseil & Dégustation

Ce vin à la robe intense, couleur vieille or, dégage un bouquet aromatique très complexe.

Étant en contact avec l'air lors de l'élevage, la palette aromatique est très atypique. Des notes de torréfaction, d'épices, et de noix fraîches.

La bouche fraîche et à la fois ample, avec les mêmes arômes que nous avons durant la phase olfactive. La puissance et l'équilibre du vin permet une finale très longue, avec des zestes d'agrumes confits.

A déguster avec des jambons Ibériques, des fromages de chèvre ou brebis, ou en fin de repas pour sublimer une tarte aux noix.

Servir entre 14 et 16°C.

