



Le Vignoble

Le vignoble repose sur des schistes en forte pente, non mécanisable, autour du village de Banyuls. Cette cuvée est issue de deux parcelles post-phylloxériques, plantées en foules et complantées (parcelle mêlant cépages rouges et blancs greffés en place depuis des décennies).

Le Vin

Après la récolte des Grenaches gris, viennent les vendanges des Grenaches noirs, Carignans, Mourvèdres, Counoises et Cinsault. La complantation rend impossible la quantification exacte des cépages, mais l'estimation place le Grenache à environ 85%, le Carignan à 15%, les autres cépages restant marginaux. Malgré des macérations longues, les raisins ne développent pas une concentration excessive grâce à un travail précis des pigeages. L'élevage en fûts dure 18 mois, apportant structure et rondeur au vin.

La Dégustation

Le nez mêle des arômes de griottes, framboises fraîches et groseilles, agrémentés de subtiles notes d'épices douces et de réglisse.

En bouche, l'Adéodat Rouge surprend par sa finesse et sa fraîcheur tout en déployant une belle profondeur épicée et gourmande, avec des tanins soyeux.

Pour sublimer ce vin, voici quelques accords :

Une épaule d'agneau confite, jus réduit aux olives noires et anchois, ou un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

Ce rouge mérite quelques années en cave pour révéler toute sa richesse, mais peut d'ores et déjà surprendre par son équilibre et sa densité.