

DOMAINE
AUGUSTIN
PARCÉ

Alix Parcé
Rouge

AOP Collioure



Le Vignoble

L'ensemble des parcelles est situé sur des coteaux escarpés, composés de schistes, impossibles à mécaniser. Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles du domaine, mêlant vieilles vignes historiques et plantations plus récentes des années 1980.

Les altitudes varient de 10 à 350 mètres, avec une orientation majoritairement Nord-Est, favorable à la fraîcheur malgré la situation méridionale.

Le Vin

Assemblage majoritaire de Grenache, complété de Mourvèdre et Carignan.

La vinification se fait en douceur, pour préserver l'expression du fruit et la finesse des tanins. L'élevage, réalisé pour moitié en fût et pour moitié en cuve, dure 18 mois avant la mise en bouteille. Ce travail d'équilibre permet de conserver une belle fraîcheur et de révéler la profondeur du vin sans excès de bois

La Dégustation

Le Collioure, bien que situé tout au sud, bénéficie de la fraîcheur apportée par la mer Méditerranée et l'altitude. Cette cuvée en est l'illustration parfaite.

À l'œil, une robe cerise brillante. Au nez, des notes kirschées, de mûre, de garrigue et une touche subtilement grillée. En bouche, le vin est souple et précis, avec des tanins soyeux, une trame fraîche et des saveurs évoquant le cacao et la cerise noire.

Un vin gourmand et élégant, parfait sur un rouget aux olives, une épaule d'agneau confite ou même une poêlée de champignons au thym.