

DOMAINE
AUGUSTIN
PARCÉ

Banyuls Rimage
Rouge

AOP Banyuls



Le Vignoble

Le vignoble est planté sur des schistes en forte pente, non mécanisable, au-dessus de Banyuls. Cette cuvée provient de deux petites parcelles post-phyllloxériques, plantées en foules avec un assemblage complanté de cépages rouges et blancs, greffés en place depuis plusieurs décennies. L'une est exposée Nord-Est, l'autre forme un petit vallon avec une double exposition Sud-Ouest et Nord-Est, entre 10 et 130 mètres d'altitude.

Le Vin

Il est vinifié selon la méthode traditionnelle du Rimage, avec un mutage sur grains : l'alcool est ajouté pendant la fermentation, alors que le moût est encore en macération, ce qui permet de préserver le sucre naturel du raisin tout en extrayant couleur, arômes et matière des peaux. La macération dure cinq semaines avec des remontages quotidiens, puis le vin est élevé en milieu réducteur avant une mise en bouteille précoce, pour conserver toute la fraîcheur et l'éclat du millésime.

La Dégustation

Ce Banyuls Rimage allie la puissance du Grenache noir à une fraîcheur étonnante. Le nez est intense, riche de fruits noirs bien mûrs, de cerise burlat, de mûre sauvage, avec une touche de cacao cru et de figue fraîche. En bouche, la texture est soyeuse et concentrée, les tanins caressants, et la finale saline prolonge l'élan du fruit. Un vin de contraste, à la fois voluptueux et dynamique, à servir légèrement rafraîchi.

Il accompagne à merveille des desserts au chocolat noir comme un fondant ou une forêt-noire, mais aussi un magret de canard aux cerises, un civet de gibier aux pruneaux, ou encore un plateau de fromages mêlant chèvre affiné et bleu persillé.