

DOMAINE
AUGUSTIN
PARCÉ

IGP Côte Vermeille

Blanc de noirs

Blanc



Le Vignoble

Issu de coteaux abrupts en schistes sur les hauteurs de Banyuls, le vignoble est entièrement non mécanisable. La vendange est réalisée à légère sous-maturité, afin de privilégier la tension et la fraîcheur.

Le Vin

Ce blanc de noirs est élaboré à partir de Grenache noir uniquement. Une seule presse, très délicate, permet d'extraire un jus clair, presque cristallin. Après un léger débourbage, les moûts sont bâtonnés chaque jour sur lies fines à température contrôlée, puis entonnés en barriques de 225 litres.

L'élevage en fût dure 7 mois, apportant structure et complexité sans masquer la pureté du fruit.

La Dégustation

Élaboré comme un blanc traditionnel mais à partir d'un cépage rouge, ce vin étonne par sa fraîcheur et sa finesse. La robe est pâle, aux reflets dorés. Le nez offre des arômes subtils de pêche blanche, de zestes d'agrumes, de fleurs blanches et une touche de noisette.

En bouche, l'équilibre est remarquable : fraîcheur, texture soyeuse et finale saline. Une belle profondeur soutenue par une minéralité typique des schistes.

Un vin original et gastronomique, parfait avec un ceviche de daurade au yuzu, une volaille rôtie au citron confit et fenouil ou tout simplement, quelques tapas iodés ou un comté affiné.