

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Le P'tit Gus
Blanc

AOP Collioure



Le Vignoble

Issu de vignes en complantation sur des pentes escarpées de schistes, ce vin provient de parcelles non mécanisables, façonnées à la main. La structure du sol et l'exposition maritime confèrent aux raisins une intensité aromatique remarquable. Selon les années, quelques apports extérieurs peuvent compléter l'assemblage, tout en respectant l'identité du lieu.

Le Vin

Ce blanc est composé majoritairement de Grenache Gris, récolté à la main lors d'un premier passage. Un pressurage lent et délicat permet de ne conserver que le jus le plus pur. La vinification est réalisée pour moitié en cuve et pour moitié en barriques, afin de préserver à la fois la fraîcheur du fruit et d'apporter de la complexité par l'élevage.

La Dégustation

Le nez s'ouvre sur un bouquet floral de fleurs de vigne, relevé par des notes éclatantes d'agrumes, notamment le cédrat. La bouche est tendue, expressive, avec une texture ample et une belle énergie. Le fruit domine, croquant, avec une amertume fine et saline en finale qui prolonge la dégustation. Ce Collioure blanc, tout en équilibre, accompagnera parfaitement un tajine de lotte, un curry thaï citronné ou quelques tapas iodés à partager.