

SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Le P'tit Gus
Rouge

AOP Collioure



Le Vignoble

Cette cuvée est issue de vignes d'environ 40 ans, plantées sur les schistes abrupts et non mécanisables, au cœur de l'appellation Collioure. Ces terroirs frais, proches de la mer, offrent un équilibre naturel à la vigne, qui y trouve les conditions idéales pour mûrir sans excès. Selon les millésimes, quelques raisins peuvent être issus de parcelles voisines soigneusement sélectionnées.

Le Vin

Le Grenache noir domine l'assemblage (plus de 80 %), accompagné de Syrah, de Mourvèdre et d'un soupçon de Carignan. À la cave, les vinifications sont douces et peu interventionnistes, avec de simples pigeages et de légers remontages pour préserver la finesse du fruit. L'élevage est mené en cuve afin de garder toute la fraîcheur et la spontanéité du vin.

La Dégustation

Sous sa robe rubis lumineuse, Petit Gus Rouge révèle un nez éclatant de fruits rouges frais, de fraise écrasée et de cerise, relevé d'une touche florale et d'épices légères. En bouche, le vin est souple, gourmand et juteux, avec une belle énergie et une finale saline typique des schistes. Un Collioure estival, accessible mais jamais banal, à déguster dès maintenant sur une grillade d'agneau, un tian de légumes ou une assiette de tapas catalanes.