

DOMAINE
AUGUSTIN
PARCÉ

IGP Côte Vermeille

Premier Jour
Rouge



Le Vignoble

Cette cuvée provient d'une des parcelles les plus méridionales de l'appellation, située tout près de la Méditerranée, sur la route de Cerbère, à la frontière espagnole. Le coteau, exposé Nord-Est, bénéficie à la fois de la lumière douce du matin et de l'influence marine, qui tempère les fortes chaleurs estivales.

Le Vin

Issu exclusivement de Mourvèdre, ce vin est vinifié en macération courte, une seule nuit, pour préserver la fraîcheur et le fruit du cépage, tout en conservant une belle élégance.

La vinification et l'élevage sont réalisés entièrement en cuve, afin de conserver le style pur et digeste de cette cuvée à part.

La Dégustation

La robe est grenat clair, aux reflets framboise.

Le nez séduit immédiatement par des arômes de griottes fraîches, de fruits rouges macérés et d'épices douces.

En bouche, c'est un vin surprenant : la texture est soyeuse mais la profondeur aromatique, marquée par les épices, les fruits rouges, et une fine trame saline, lui donne une vraie personnalité.

Un rouge gourmand, structuré et épicé, qui sort des sentiers battus : loin d'un simple vin glouglou, il allie fraîcheur et caractère.

À déguster légèrement rafraîchi, autour d'un tartare de veau au gingembre, huile de sésame grillé, du poulpe grillé au chorizo ou encore avec une terrine de campagne maison et pickles de légumes.