VINS
PARCÉ
FRÈRES

Alix Parcé
Rouge

AOP Collioure



Le Vignoble

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles du domaine, associant vieilles vignes historiques et plantations plus récentes.
Situées entre 10 et 350 mètres d'altitude, les parcelles bénéficient majoritairement d'une exposition Nord-Est. La proximité de la Méditerranée et l'altitude apportent une fraîcheur précieuse à ce vignoble méridional.

Le Vin

Ce Collioure rouge est issu d'un assemblage principalement composé de Grenache, complété par du Mourvèdre et du Carignan.
La vinification est menée avec douceur afin de préserver le fruit, la fraîcheur et la finesse des tanins. L'élevage associe cuve et fût, pour accompagner le vin sans masquer son expression.
Le 2025 se distingue par un style plus accessible et gourmand, porté par un bel équilibre entre fruit et fraîcheur.

La Dégustation

À l'œil, une robe rouge cerise brillante.
Le nez s'ouvre sur un fruit généreux et frais, avec des notes de petits fruits rouges et noirs, accompagnées de touches de garrigue et d'épices.
En bouche, le vin se montre souple et tout en fraîcheur. Les tanins sont fins et fondus, la matière est délicate et l'ensemble offre une belle sensation de fluidité. Un Collioure rouge gourmand et élégant, où le fruit reste au premier plan.
Un vin facile à apprécier dès aujourd'hui, qui accompagnera aussi bien une côte de veau rôtie, jus réduit au thym et légumes du soleil, ou un agneau de lait confit aux herbes de la garrigue.