



2018 Adeodat

Collioure AOC, Domaine Augustin

Un vin côtier au rendement infime

Description:

Le petit Domaine Augustin de la famille Parcé, situé dans le village côtier de Banyuls près de la frontière espagnole, est dirigé par Augustin, le fils, jeune trentenaire passionné. Depuis les vignes plantées sur des terrasses de schiste pauvres et pentues, on jouit d'une vue époustouflante sur la côte escarpée.

Note de dégustation:

Robe puissante et lumineuse. Les baies noires et rouges dominent le bouquet aux notes d'herbes sauvages, de cuir, et de chocolat noir, sur de délicates touches de bois de cèdre. Ample, concentré et opulent en bouche; richesse et douceur de fruit, dans un bel équilibre de force, de nervosité et de fluidité. Tannins tendres et jolie acidité, finale concentrée et persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Parcé Frères/Augustin
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Grenache Noir
Référence:	1064118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Adeodat

Collioure AOC
Domaine Augustin

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.