



*Dernière cuvée de Fernand Vaquer, élaborée dans la tradition familiale. Sa structure tannique initiale a permis une longue évolution et aujourd'hui c'est un vin tendre aux tannins fondus et aux arômes de cuir et de fruits confiturés.*

- **Cépages** : 80 % Carignan  
20 % Grenache Noir
- **Vendange** : Manuelle
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres.

Les sols des Aspres sont assez pauvres, provenant de l'érosion des massifs des Albères et du Canigou. Les périodes glaciaires du quaternaire ont entraîné un creusement du Roussillon par les rivières, charriant des galets et des graviers ronds, entassés sur plusieurs niveaux.

- **Vinification** : Eraflage total des grappes. Un remontage quotidien de 20 % de la cuve. Cuvaison de deux semaines.
- **Elevage** : Cuve ciment pendant 24 mois, puis conservation des bouteilles en Cerdagne, vers Font Romeu, à 1300 m d'altitude.