



C'est un rosé frais et fruité aux notes de fraise mûre, que l'on qualifie aussi de « gastronomique » de par sa richesse et sa longueur en bouche.

Il s'accordera sur les plats d'été : grillade d'agneau, taboulé ou paella.

« éphémère car il ne reste rarement longtemps dans le verre »

- **Cépages** : 1/3 Carignan
1/3 Grenache Noir
1/3 Syrah
- **Rendements** : 35 hl/ha
- **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** : Pressurage direct sur le Grenache Noir et saigné de 5h sur Carignan et Syrah. Fermentation à 18°C
- **Elevage** : Une semaine sur lie fine, puis 3 mois en cuve émaillée.