



« Esquisse » mais pas d'improvisation pour cette cuvée qui allie des parfums de fruits blancs (pêche et abricot), de fruits exotiques (manque) et des notes florales du terroir. L'étiquette est un hommage à Boris Simon...

- **Cépages** : 40 % Roussanne - Vigne plantée en 1999 -
40 % Macabeu - Vigne d'une moyenne d'âge de 30 ans -
20 % Grenache Blanc et Gris co-plantés - Vigne de plus de 50 ans -
- **Rendements** : 30 hl/ha
- **Vendange** : Manuelle. Plusieurs passages selon l'état de maturité des grappes.
- **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** : Débourbage au froid à 6°C pendant 24 à 36 heures. Fermentation Alcoolique en cuve émaillée entre 16 et 18°C. Pas de recherche de Fermentation Malo-lactique.
- **Elevage** : en cuve émaillée pendant 3 mois sur lie à la Bourguignonne (Bâtonnage).
- **Temps de garde** : 2 à 3 ans pour garder les notes fruitées de la Roussanne, Et 5 à 6 ans pour les notes mielées et florales.