



« L'Exception » AOC Côtes du Roussillon Les Aspres, doit son nom à ses qualités intrinsèques : un sol composé de grandes quantités de cailloux mêlés à des argiles sableuses rouges, un assemblage de vieilles vignes entre 30 et 70 ans et un élevage de 18 mois. Tout est réuni pour en faire un grand vin.

Cette cuvée charnue à l'harmonie savoureuse de fruits mûrs et d'épices s'accordera parfaitement avec viandes rouges, gibiers et fromages.

- **Cépages** : 50% Grenache Noir - vigne de plus de 60 ans -
25 % Carignan - vigne plantée en 1937 -
25 % Syrah - vigne de plus de 40 ans -
- **Rendements** : 30 hl/ha
- **Vendange** : Manuelle
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres, situé à 200 m d'altitude.
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 pour éviter des tanins durs ou trop végétaux. Fermentation effectuée à température contrôlée (entre 25 et 28°C). Deux remontages quotidiens. Cuvaïson de 15 jours après la fin de la fermentation alcoolique. Fermentation malo-lactique en cuve.
- **Elevage** : 70 % en cuve ciment et 30 % en barriques de un, deux ou trois vins pendant 18 mois.
- **Temps de garde** : Une dizaine d'année.