



C'est un pur Grenache Noir, riche et gourmand, qui combine suavité, puissance et élégance. Ce cépage « exigeant » s'exprime ici au travers des fruits noirs et de la garigue des Aspres. Pour l'accompagner, magret de canard ou carré d'agneau.

- **Cépage** : 100 % Grenache Noir - Vielle vigne de 65 ans -
- **Rendements** : 30 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** : 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 sans aération. Cuvaison de 10 jours.
- **Elevage** : Cuve ciment pendant 10 mois.
- **Temps de garde** : de 5 à 6 ans