



Cette cuvée, issue de très vieux Carignan est une belle « expression » du terroir des Aspres. Vin droit et élégant, croquant de petits fruits rouges et à la structure tannique fine, il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges et rosées.

- **Cépage** : 100 % Carignan plantée en 1937
- **Rendements** : inférieur à 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 pour éviter toutes notes végétales. Fermentation effectuée à température contrôlée vers 26°C. Deux remontages quotidiens avec aérations. Cuvaison de 12 jours.
- **Elevage** : 80 % en cuve ciment et 20 % en barriques de un, deux ou trois vins pendant 12 mois.
- **Temps de garde** : de 8 à 10 ans