



C'est une cuvée qualifiée de « Vin plaisir ». Ses arômes de petits fruits rouges, cassis et groseille et sa bouche souple et friande se laissent apprécier dès sa jeunesse.

Réalisée à partir d'un assemblage de Carignan, Grenache et Syrah sa cuvaison ne dépasse pas une semaine pour garder au vin son côté fruité, rond et gouleyant.

Cette cuvée s'accordera parfaitement sur des grillades ou de la charcuterie.

- **Cépages** : 1/3 Carignan - vigne plantée en 1999 -
1/3 Grenache Noir - vigne plantée en 2000 -
1/3 Syrah - vigne de plus de 40 ans -
- **Rendements** : 35 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 trop durs. Fermentation effectuée en cuve ciment et températures maintenues en dessous de 25°C. Deux remontages par jour avec aération.
- **Elevage** : Quelques mois exclusivement en cuve ciment.
- **Temps de garde** : deux ou trois ans.