



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

- **Cépages** : 40 % Roussanne – Vigne plantée en 1999
40 % Macabeu – vignes d'une moyenne de 30 ans d'âge
20% Grenaches Blanc co-plantés avec Grenaches Gris
vigne de plus de 50 ans
- **Rendements** : 30 hl/ha
- **Vendange** Manuelle : plusieurs passages en fonction de la maturité des différents cépages.
- **Terroir** : Argilo calcaire typique des Aspres à environ 200 m d'altitude.
- **Vinification** : Après pressurage , débourage à 6°C pendant 24 à 36 h.
Fermentation Alcoolique en cuve émaillée entre 16 et 18 °c. Pas de recherche de Fermentation Malolactique.
- **Elevage** : En cuve émaillée pendant 3 mois avec un léger élevage sur lie à la Bourguignonne (Bâtonnage) de quelques semaines
- **Temps de garde** : 2 à 3 ans pour garder les notes fruitées de la Roussanne. Et 5 à 6 ans si on recherche les notes miellées et florales.