



« L'Exception » AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, doit son nom à ses qualités intrinsèques : Les vieilles vignes dont il est issu entre 30 et 70 ans, le sol composé d'une grande quantité de cailloux mêlés à des argiles, l'élevage de 18 mois : tout est réuni pour un grand vin. 2015 est un millésime riche, un peu sauvage, aux tannins harmonieux, qui s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, l'agneau catalan ou des daubes marinées.

- **Cépage** : 75 % Grenache Noir -(Vigne de plus de 50 ans) ; taille en gobelet Carignan -(Vigne plantée en 1937) ; taille en gobelet 25 % Syrah – (Vigne de plus de 30 ans) : taille en guyot
- **Rendements** : 30 hl/ha ; densité de plantation 3500 pieds/ha
- **Vendange** : Manuelle avec tri à la vigne si nécessaire
- **Terroir** : Argilo- calcaire, siliceux typique des Aspres.
- **Vinification** : Eraflage total des grappes pour éviter des tanins durs ou végétaux. Fermentation alcoolique effectuée à température contrôlée (entre 25 et 27° C) Deux remontages par jour avec aération, la cuvaison est d'environ 15 jours, et la Fermentation Malo Lactique se fait en cuve.
- **Elevage** : 70% en cuve ,30% en barriques de 2 ou3 vins pendant 18 mois.
- **Temps de garde** : Jusqu'à 10 ans selon l'évolution aromatique souhaitée ; pour conserver plus de fruit le servir dans les 5 ans.
- **Conduite** : Le vignoble est en culture raisonnée depuis des années, travaillé le plus naturellement possible.
- **Degré et production** : 14 % Vol ; 4600 bouteilles 0.75cl