



Cette « Exception » CR Blanc, aux notes marquées de fruits blanc et aux notes grillées est un clin d'œil à mes origines Bourguignonnes.

- **Cépages** : 70 % Grenaches Gris et Blanc co-plantés –vigne de plus de 50 ans.
30 % Macabeu – vignes d'une moyenne de 30 ans d'âge
- **Rendements** : 25 hl/ha
- **Vendange** Manuelle : plusieurs passages en fonction de la maturité des différents cépages.
- **Terroir** : Argilo calcaire, siliceux et caillouteux typique des Aspres à environ 200 m d'altitude.
- **Vinification** : Après pressurage, débourbage à 6°C pendant 24 à 36 h. Puis fermentation Alcoolique en barriques de 400 et 600 litres (demi-muid) à la Bourguignonne.
- **Elevage** : Sur lie avec bâtonnage pendant quelques semaines puis toujours en demi-muid pendant 1 an.
- **Temps de garde** : On peut garder ce vin jusqu'à une dizaine d'années. Son acidité et sa structure lui permettent ce vieillissement.
- **Accords** : On l'imagine bien sur des viandes blanches, ou des coquilles saint jacques juste snackées ou en carpaccio.