



C'est un pur Grenache Noir, riche et gourmand, qui combine suavité, puissance et élégance. Ce cépage « exigeant » s'exprime ici au travers des fruits noirs et de la garigue des Aspres. Pour l'accompagner, magret de canard ou carré d'agneau.

- **Cépage** : 100 % Grenache Noir - Vielle vigne de 65 ans – taille en gobelet
- **Rendements** : 30 hl/ha ; densité de plantation 3000 pieds /ha
- **Vendange** : Manuelle avec tri à la vigne si nécessaire
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres, vigne exposée soleil levant.  
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 durs ou trop végétaux. Fermentation effectuée à température contrôlée (entre 25 et 28°C). Deux remontages quotidiens sans aération. Cuvaision de 10 jours.
- **Elevage** : Cuve ciment pendant 10 mois. Léger collage à la gélatine puis filtration lâche avant mise en bouteilles au domaine.
- **Temps de garde** : Peut se boire sur le fruit dès maintenant ou attendre de 5 à 6 ans pour des notes plus chocolatées.
- **Conduite** : les vignoble est en culture raisonnée depuis des années , le plus naturellement possible.
- **Degré et production** : 15 % Vol ; 1500 bouteilles 0.75cl