



Cette cuvée, issue de très vieux Carignan est une belle « expression » du terroir des Aspres. Vin droit et élégant, croquant de petits fruits rouges et à la structure tannique fine, il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges et rosées, ou plus âgé sur des daubes ou plats en sauce.

- **Cépage** : 100 % Carignan plantée en 1937 ; taille gobelet
- **Rendements** : inférieur à 25 hl/ha ; densité de plantation 3000 pieds /ha
- **Vendange** : Manuelle avec tri si nécessaire.
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres ; exposé plein est .

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 pour éviter toutes notes végétales. Fermentation effectuée à température contrôlée vers 26°C. Deux remontages quotidiens avec aérations. Cuvaison de 12 jours.
- **Elevage** : Cuve ciment pendant 9 mois. Léger collage gélatine avant filtration lâche et mise en bouteille.
- **Temps de garde** : de 8 à 10 ans pour ceux qui aiment les notes giboyeuses apparaissant avec l'évolution.
- **Conduite du vignoble** : en culture raisonnée depuis des années, le plus naturellement possible
- **Degré et production** : 14 % Vol ; 3300 bouteilles de 0.75 cl