



« L'Extrait » est un Rivesaltes muté sur grain ce qui permet d'obtenir beaucoup de fruit et une structure tannique riche. Il est né de l'envie d'un vin élégant et racé pour accompagner le chocolat et les desserts aux fruits noirs.

- **Cépages** : 100 % Grenache Noir –(Vigne de plus de 50 ans)
- **Rendements** : De l'ordre de 25 hl/ ha
- **Vendange** : Manuelle, lorsque les grains sont à la limite de la sur-maturité.
- **Terroir** : Typique des Aspres : argilo-calcaire , siliceux et caillouteux
- **Vinification** : En cuve avec contrôle de la température, inférieure à 25 degré pour conserver le fruit. Mutage sur grain à 7 % environ. Le choix est d'une quantité de sucre finale inférieure à 80g/l, ce qui permet à ce vin d'accompagner également des viandes rouges.
- **Elevage** : En cuve pleine pendant 8 mois : cela permet d'affiner le tanin naturellement. Mise en bouteille avant 1 an.
- **Temps de garde** : Pour une longue garde, conserver les bouteilles debout, le bouchon est protégé du dessèchement par le sucre et l'alcool. Avec le temps, on trouve des notes confiturées et chocolatées qui se substituent aux petits fruits rouges de sa jeunesse.
- **Accords gourmands** : En apéritif ou au dessert avec des chocolats ou gâteaux type forêt noire. Avec le temps (plus de 10 ans) il s'accorde parfaitement avec des fromages de type persillés pour des sensations très surprenantes. On peut aussi l'accompagner dans sa jeunesse avec du magret de canard aux cerises.