



C'est un Vin Doux Naturel (VDN) élaboré en Solera en cuve ciment. Le cœur de cuve est âgé de plus de 35 ans et depuis 30 ans on rajeuni ce vin avec une fraction plus jeune à chaque mise en bouteille. Cela permet d'obtenir une grande complexité aromatique

- **Cépages** : 70 % Grenaches Gris et Blanc
30 % Macabeu (ou Maccabeo en Catalan)
- **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** : Pressurage direct et mutage sur jus de chaque fraction ajoutée. Température contrôlée à moins de 20 degré.
- **Elevage** : Chaque millésime est élevé séparément en cuve émaillée ou ciment avant assemblage dans la cuve principale.
- **Temps de garde** : Infini en cuve et pour une longue garde en bouteille, conserver les bouteilles debout.
- **Accords gourmands** : Ce vin ayant une grande palette aromatique allant du grillé au torréfié en passant par la noix (rancio en Catalan) et les agrumes confits, on peut l'associer à de nombreux dessert au café ou fruits secs tel que croquant de saint Paul, de la frangipane, du roquefort, ou l'apprécier seul en digestif.