



## // TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

## // CÉPAGES

**Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu.**

## // VINIFICATION

La vendange égrappée subit une macération à 22 °C jusqu'au mutage sur grains, avec de l'alcool neutre à 96 % vol. La fermentation est ainsi arrêtée, conservant les sucres naturels. La macération se poursuit ensuite pendant 21 jours afin d'enrichir le vin avant son élevage en fûts de chêne.

## // ÉLEVAGE

Élevé en cuve en milieu oxydatif, 24 mois en barriques bordelaises de 225 L, puis 12 mois en foudre.

## // DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par sa robe ambrée et son nez intense de fruits secs et d'abricots à l'eau-de-vie. En bouche, il offre un beau volume, une texture ronde et une grande longueur, avec une finale marquée par des notes d'abricot.

## // ACCORDS METS & VINS

Ce vin est idéal pour accompagner des plats raffinés. Il se marie parfaitement avec le foie gras, les fromages à pâte persillée comme le roquefort, ou un poulet rôti aux fruits secs. Ses arômes intenses de fruits secs et d'abricots à l'eau-de-vie viennent sublimer ces mets avec élégance.

## // TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 10°C.