



« Epsilon » AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres, doit son nom à la petite quantité de bouteilles produites : c'est une sélection de barriques d'un et deux vins après 18 mois d'élevage. Les vignes dont il est issu sont sur un terroir très caillouteux mêlé à des argiles sableuses rouges.

2016 est le quatrième millésime de cette cuvée puissante et charnue, à l'harmonie savoureuse de fruits mûrs et d'épices qui s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, gibiers, haricots tarbais ou fromages affinés.

- **Cépage** : 90 % Syrah en cordon – Grenache Noir en gobelet (Majorité Syrah)
10 % Carignan – (Vigne de 65 ans) en gobelet
- **Rendements** : 25 hl/ha avec une moyenne de 4000 pieds /ha
- **Vendange** : Manuelle avec tri si nécessaire
- **Terroir** : Argilo- calcaire, typique des Aspres.
- **Vinification** : Eraflage total des grappes pour éviter des tanins durs ou végétaux. Fermentation alcoolique effectuée à température contrôlée (entre 26 et 28° C) Deux remontages par jour avec aération, la cuvaison est d'environ 15 jours, et la Fermentation Malo Lactique se fait en cuve avant la mise en barriques.
- **Elevage** : 6 mois en cuve ciment puis 1 an en barriques de 1 et 2 vins.
- **Temps de garde** : une dizaine d'années pour qui souhaite une bouche sur les fruits confits qui arrivent avec l'âge. Dès maintenant pour la puissance et les notes fruits noirs que ce vin offre.
- **Conduite** : Le vignoble est en culture raisonnée depuis de nombreuses années, travaillé le plus naturellement possible. En conversion bio depuis 2019
- **Degré et production** : 15 % Vol ; 2000 bouteilles 0.75 cl