



« L'Exception » AOC Côtes du Roussillon Villages doit son nom à ses qualités intrinsèques : Les vieilles vignes dont il est issu entre 30 et 70 ans, le sol composé d'une grande quantité de cailloux mêlés à des argiles, l'élevage de 18 mois : tout est réuni pour un grand vin.

2017 est un millésime complet aux tannins harmonieux, qui s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, l'agneau catalan ou des daubes marinées.

- **Cépage** : 80 % Grenache Noir -(Vigne de plus de 50 ans) ; taille en gobelet Carignan -(Vigne plantée en 1937) ; taille en gobelet
20 % Syrah – (Vigne de plus de 30 ans) : taille en guyot
- **Rendements** : 30 hl/ha ; densité de plantation 3500 pieds/ha
- **Vendange** : Manuelle
- **Terroir** : Argilo- calcaire, siliceux typique des Aspres.
- **Vinification** : Eraflage total des grappes pour éviter des tanins durs ou végétaux. Fermentation alcoolique effectuée à température contrôlée (entre 25 et 27° C) Deux remontages par jour la cuvaison est d'environ 15 jours, et la Fermentation Malo Lactique se fait en cuve.
- **Elevage** : 70% en cuve ,30% en barriques de 2 ou 3 vins pendant 18 mois.
- **Temps de garde** : Jusqu'à 10 ans selon l'évolution aromatique souhaitée ; pour conserver plus de fruit le servir dans les 5 ans.
- **Conduite** : Le vignoble est en culture raisonnée depuis des années, 2020 est la seconde année de conversion bio.
- **Degré et production** : 14,5 % Vol ; 3300 bouteilles 0.75cl