



C'est un Vin Doux Naturel (VDN) ou vin fortifié issu de Grenaches et Macabeu, vinifié comme un vin blanc, muté sur jus et vieilli en cuve ciment depuis sa récolte en 1994.

- **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 . Température contrôlée à moins de 20 degré.
- **Elevage** : Cuve ciment
- **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 apéritif ou digestif.