

**Cuvée Solera****Appellation A.O.P. VDN RIVESALTES****Millésime****Terroir**

Sols superficiels de schistes bruns dits de « Tautavel »

**Cépages**

Grenache Gris complanté de quelques souches de Macabeu.

**Vinification**

Pressurage direct, pas de débourbage, mutage sur mout..

Les vignes sont âgées de 40 ans minimum. La récolte, manuelle, intervient à sur- maturité (autour de 15°5 pot.alc.)

Rendement : Autour de 20 hl/ha.

**Elevage**

Première partie de l'élevage en cuve ciment pendant 3 ans puis dans de vieux foudres et pour finir dans des demi-muides. Aucun récipient n'est ouillé pour favoriser l'oxydation. Le premier vin introduit date de 1985. Lors de la mise en bouteilles, on ne prélève que 20 à 30 % des fûts pour conserver une bonne base de vin ancien. Chaque étage de contenants est complété par l'étage supérieur d'âge moyen plus récent. Les vins les plus vieux sont situés au plus près du sol d'où le nom de « solera ».