

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-muids. 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. Le vins les plus vieux sont situés au plus près du sol d'où le nom de « solera ».