

Cuvée Gora

Appellation A.O.P. Côtes du Roussillon

Millésime 2023

Terroir

Lieu dit « Casot d'en Gora » (le casot est une petite maison en catalan). Sol de marnes schisteuses, sous-sol et éboulis calcaires sur les contreforts sud des Corbières. Commune de Tautavel, 250 m altitude. L'érosion du calcaire a déposé une couche d'argile très importante pour lutter contre la sécheresse.

Cépages

Grenache blanc majoritaire, vieilles vignes complantées en Grenache gris et Macabeu.

Vinification

Vinification en foudre Autrichien de 2000L ainsi qu'en demi-muids.

Elevage

Pendant dix mois en foudre et demi-muids.