Cuvée Caune d'en Joffre
Appellation A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL
Millésime 2022

Terroir
Marnes schisteuses posées sur le contrefort Sud calcaire du Massif des Corbières. Limite entre les Pyrénées Orientales et l'Aude. Altitude 220 m.

Cépages
Complantation avec une grande majorité de Carignan , très peu de Grenache Noir, encore moins de Syrah. Parcelle de 70 ans.

Vinification
Vendange manuelle. Démarrage de la fermentation spontanée. Macération grappe entière foulées. D'une durée de quinze jours, conservation du chapeau de marc humide par des mouillages quotidiens. Très peu d'extraction, plutôt une infusion.

Elevage
En cuve béton.