



## DU VENT DANS LES PLUMES

Côtes du Roussillon Villages

ROUGE

### Côté Parcelles :

*Gneiss sur les parcelles les plus hautes  
du domaine (300 m) à Latour de France.*

### Côté cépages :

*100% vieux carignan.*

### Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, du 10 au 25  
septembre environ (selon les millésimes).*

### Et Après ?

*Egrappage doux sans foulage. Fermentation  
en grains entiers (levures indigènes),  
très peu de remontages, macération courte.*

### Et Après ?

*Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.*

### Mise en flacon :

*l'été suivant : sans collage, sans filtration  
et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnums  
150 cl)*

### Enfin... côté papilles:

*Vin rouge léger, rond et aérien. La rondeur  
fruit. Le carignan s'exprime simplement...*

### Et pourquoi pas...

*Sur cochonnaille grillée et terrines giboyeuses.*

*Domaine de l'Ausseil  
Jacques de Chancel  
66720 Latour de France*

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lauseil.com](mailto:info@lauseil.com)*

*Jacques : 06 76 81 03 48*

