



**LE FIGURIER BLANC**  
Muscat de Rivesaltes  
**BLANC**

**Côté Parcelles :**

*Côteau de schistes et colluvions à  
Latour de France.*

**Côté cépages :**

*Muscat à petits grains 100 %*

**Côté vendanges :**

*Manuelles, en caissettes, vers le 25 Aout (selon  
les millésimes).*

**Et Après ?**

*Pressurage en grappes entières, débourage  
léger, fermentation uniquement en cuves  
(levures indigènes). Mutage sur jus.*

**Et Après ?**

*Elevage sur lies fines*

**Mise en flacon :**

*à l'automne : sans collage, sans filtration et par  
gravité. (bouteilles de 50 cl)*

**Enfin... côté papilles:**

*Arômes d'écorce d'orange, verveine. Beaucoup  
de finesse et de fraîcheur en bouche.*

**Et pourquoi pas...**

*Apéritif, dessert aux fruits (salade de fruits,  
tartes...) Ou sur un fromage type Musnster  
ou Roquefort...*

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

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)  
Jacques : 06 76 81 03 48*

