



P'TIT PIAF
IGP Côtes Catalanes
ROUGE

Côté Parcelles :

Terrasses alluviale, vers 80 m d'altitude.

Côté cépages :

100% merlot.

Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, autour du 20 Aout
(selon les millésimes).*

Et Après ?

*Egrappage doux, pas de 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 :

*Au printemps : sans collage, sans filtration
et par gravité (bouteilles de 75cl).*

Enfin... côté papilles:

*Le merlot s'exprime, mais le terroir aussi :
quelques notes animales ou sauvages viennent
compléter les arômes de ce cépage.*

Et pourquoi pas...

Sur une cargolade, de la charcuterie...

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

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : info@lauseil.com
Jacques : 06 76 81 03 48*

