



PRISE DE BEC

Côtes du Roussillon Villages

ROUGE

Côté Parcelles :

Gneiss sur les côteaux de Latour de France, entre 150 et 250 m d'altitude.

Côté cépages :

*40 % Mourvèdre
30 % Grenache
30 % Syrah*

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 très 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 frais et léger, avec beaucoup de fruit, un peu d'épices.

Et pourquoi pas...

Sur cochonnailles, volailles...

*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*

