

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron

du Vent dans les Plumes



Côté Parcelles :

Gneiss sur les côteaux
à Latour de France.

Côté cépages :

100% vieux carignan, vieilles vignes.

Côté vendanges :

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

Et Après ?

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

Et Après ?

Ecoulage, pressurage et élevage en
barriques de 400 l, et en cuve.

Mise en flacon :

18 mois après : sans collage, sans
filtration et par gravité.

(bouteilles de 75cl et magnums 150 cl)

Enfin... côté papilles:

Vin rouge équilibré, rond et aérien.
Le carignan s'exprime simplement,
du fruit et de la rondeur...

Et pourquoi pas...

Sur viandes et volailles : un salmis de
bête à plumes, ou un curry de légumes

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

