

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron

La Capitelle



Côté Parcelles :

Gneiss sur les coteaux entre 200 et 300 m, exposés Est et Nord Est.

Côté cépages :

Carignan et Grenache, un poil de syrah, 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), extraction lente, macération environ 15 jours.

Et Après ?

Ecoulage, pressurage et repos en barriques de 225 l et 400 l.

Mise en flacon :

18 mois après : sans collage, sans filtration et par gravité.
(bouteilles de 75cl et magnums 150cl).

Enfin... côté papilles :

Vin rouge charpenté, avec la puissance du Grenache et l'élégance du Carignan

Et pourquoi pas...

Sur un carré d'agneau grillé aux herbes et au miel...

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

Domaine de l'Ausseil Boulevard Gambetta 66720 Latour de France
Jacques de Chancel 06 76 81 03 48 - 04 68 08 81 36 info@lauseil.com

