

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron

Papillon



Côté Parcelles :

Schistes et Gneiss à Latour de France, Marnes légèrement calcaires à Estagel.

Côté cépages :

Grenache Gris et Macabeo, vieilles vignes.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, du 15 au 25 Aout environ (selon les millésimes).

Et Après ?

Pressurage direct en grappes entières, débourage léger, fermentation en barriques, en cuve, ou en amphores (levures indigènes). Les fermentations sont très longues...

Et Après ?

Élevage en barriques, en cuve, ou en amphores, sur lies totales.

Mise en flacon :

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

(bouteilles de 75cl et Magnums de 150 cl)

Enfin... côté papilles :

Vin blanc minéral, presque fumé. Puissance et longueur du grenache gris, légèreté et fruit du macabeo, beaucoup de minéralité.

Et pourquoi pas...

Sur des huîtres, un curry de volaille ou de poisson... Ou sur du fromage...

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

