

P'tit P'tit BLANC

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron



Côté Parcelles :

Schistes et Gneiss à Latour de France.

Côté cépages :

Muscat à petits grains, jeunes vignes.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, vers le 15 août environ (selon les millésimes).

Et Après ?

Pressurage direct en grappes entières, débourage léger, fermentation uniquement en cuve (levures indigènes).

Les fermentations sont longues...

Et Après ?

Elevage en cuve sur lies fines.

Mise en flacon :

sans collage, sans filtration et par gravité (bouteilles de 75 cl).

Enfin... côté papilles :

Vin blanc fleuri, arôme d'agrumes, léger en bouche, avec une bonne fraîcheur.

Et pourquoi pas...

A l'apéritif, sur une poêlée d'asperges ou une anchoïade.

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

