

P'tit P'tit ROSÉ

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron



Côté Parcelles :

Schistes et Gneiss, côteaux de Latour de France.

Côté cépages :

50% grenache noir, jeunes vignes

50 % mourvèdre, jeunes vignes.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, autour du 20 Aout (selon les millésimes) pour le grenache noir, vers le 10 septembre pour le mourvèdre.

Et Après ?

Pressurage direct en grappes entières, léger débouillage. Fermentation en cuve (levures indigènes).

Et Après ?

Elevage en cuve sur lies fines.

Mise en flacon :

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

Enfin... côté papilles :

Arômes de fruits rouges écrasés, beaucoup de fraîcheur, et le côté gourmand du grenache.

Et pourquoi pas...

A l'apéritif, tapas de légumes, gambas à la plancha.

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

