

P'tit P'tit ROUGE

L'AUSSEIL
Jacques
de Chancel,
Vigneron



Côté Parcelles :

Terrasses alluviales limono -sableuses, vers 80 m d'altitude.

Côté cépages :

100% merlot.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, autour du 20 Aout (selon les millésimes).

Et Après ?

Pour une partie : Egrappage, sans foulage. Fermentation en grains entiers (levures indigènes), macération courte. Pour une autre partie : macération carbonique en grappes entières.

Et Après ?

Ecoulage, pressurage et repos en cuve.

Mise en flacon :

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

Enfin... côté papilles :

Vin plein de fruit et de légèreté, fruits rouges, épices du merlot, bouche très gouleyante et fraîche.

Et pourquoi pas...

A l'apéritif, sur une escalivade, une plancha de légumes.

Et les sulfites : moins de 15 mg/l.

