



LE FIGURIER ROUX

Rivesaltes Ambré

ROUGE

Côté Parcelles :

Gneiss en côteaux entre 200 et 250 m d'altitude, à Latour de France.

Côté cépages :

Grenache Gris et Macabeo

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, courant septembre

Et Après ?

Pressurage en grappes entières, débourbage léger, fermentation uniquement en cuves (levures indigènes). Mutage sur jus.

Et Après ?

Très long élevage en barriques, en vidange (barriques non pleines) pour favoriser l'oxydation.

Mise en flacon :

Après assemblage de plusieurs millésimés, le plus jeune ayant au moins 5 ans (bouteille de 50 cl).

Enfin... côté papilles:

Arômes de noix, cognac, rancio. Beaucoup de puissance, et énormément de longueur en bouche.

Et pourquoi pas...

Sur des fromages bleus, ou sur des desserts aux fruits secs.

*Domaine de l'Ausseil
Jacques de Chancel
66720 Latour de France*

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : info@lauseil.com
Jacques : 06 76 81 03 48*

