



## **PRISE DE BEC**

Côtes du Roussillon Villages

**ROUGE**

### **Côté Parcelles :**

*Gneiss sur les côteaux de Latour de France, entre 150 et 250 m d'altitude.*

### **Côté cépages :**

*40 % Mourvèdre  
30 % Grenache  
30 % Syrah*

### **Côté vendanges :**

*Manuelles, en caissettes, du 10 au 25 septembre environ (selon les millésimes).*

### **Et Après ?**

*Egrappage doux sans foulage. Fermentation en grains entiers (levures indigènes), très peu de remontages, macération très courte.*

### **Et Après ?**

*Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.*

### **Mise en flacon :**

*l'été suivant : sans collage, sans filtration et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnums 150 cl)*

### **Enfin... côté papilles:**

*Vin rouge frais et léger, avec beaucoup de fruit, un peu d'épices.*

### **Et pourquoi pas...**

*Sur cochonnailles, volailles...*

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

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)*

*Jacques : 06 76 81 03 48*

