



LES TROIS PIERRES

Côtes du Roussillon Villages Latour de France

ROUGE

Côté Parcelles :

Gneiss et Schistes sur les coteaux précoces vers 200 m d'altitude

Côté cépages :

50% syrah, 30% carignan, 20% grenache noir

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, du 20 Août au 10 septembre environ (selon les millésimes).

Et Après ?

Egrappage doux, pas de foulage. Fermentation en grains entiers (levures indigènes), très peu de remontages, macérations un peu plus longues.

Et Après ?

Écoulage, pressurage doux et repos en barrique.

Mise en flacon :

Plus d'un an après : sans collage, sans filtration et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnum de 150cl)

Enfin... côté papilles:

Vin rouge puissant et équilibré, tannins mûrs mais pas excessifs, arômes de fruits mûrs et de poivre...

Et pourquoi pas...

Sur une daube de joue de bœuf bien poivrée, ou une côte grillée...

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

tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : info@lausseil.com

Jacques : 06 76 81 03 48

