



LE FIGUIER NOIR
Rivesaltes Grenat
ROUGE

Côté Parcelles :

*Côteaux de schiste à Latour de France,
à 150 m d'altitude.*

Côté cépages :

100 % Grenache Noir

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, début octobre.

Et Après ?

*Egrappage doux sans foulage. Fermentation
en grains entiers (levures indigènes),
beaucoup de pigeages, macération longue.
Mutage sur grain.*

Et Après ?

Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.

Mise en flacon :

*l'été suivant : sans collage, sans filtration
et par gravité. (bouteilles de 50 cl)*

Enfin... côté papilles:

*Beaucoup de fruits noirs (mûre / cassis),
bouche très puissante du grenache, et la dou-
ceur du grenat.*

Et pourquoi pas...

*Sur un magret de canard aux figues, ou, plus
classiquement, en apéritif, et sur dessert
au chocolat.*

*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*

