



LA CAPITELLE

Côtes du Roussillon Villages Latour de France

ROUGE

Côté Parcelles :

Gneiss sur des coteaux entre 200 et 300 m, exposés Est et Nord Est.

Côté cépages :

60% carignan, 30% syrah, 10% grenache noir.

Côté vendanges :

Manuelles, en caissettes, du 10 au 25 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 ?

Ecoulage, pressurage doux et repos en barriques de 225 l pour une part et en cuve pour l'autre part.

Mise en flacon :

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

Enfin... côté papilles:

Vin rouge équilibré, le carignan domine : arômes de fruits mais aussi des notes plus «sauvages», de sauge et de plantes des garrigues.

Et pourquoi pas...

Sur un carré d'agneau grillé aux herbes et au miel...

*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*

