



P'TIT PIAF
Vin de France
BLANC

Côté Parcelles :

Côteau de schiste à Latour de France

Côté cépages :

*Muscat à petits grains 80 %
Macabeo 20 %*

Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, du 15 au 25 Aout
environ (selon les millésimes).*

Et Après ?

*Pressurage en grappes entières, débourage
léger, fermentation uniquement en cuve
(levures indigènes). Les fermentations sont
très longues et finissent souvent au printemps.*

Et Après ?

Elevage en cuve sur lies fines

Mise en flacon :

*sans collage, sans filtration et par
gravité*

Enfin... côté papilles:

*Vin blanc fleuri, arôme d'agrumes, léger en
bouche, avec une bonne fraîcheur.*

Et pourquoi pas...

*En apéritif, ou sur une poêlée l'asperges
sauvages...*

*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*

