



P'TIT PIAF
IGP Côtes Catalanes
ROSÉ

Côté Parcelles :

*50 % Côteau de schistes, vers 100 m d'altitude.
50 % Côteau de gneiss, vers 250 m d'altitude*

Côté cépages :

*50% grenache noir
50 % mourvèdre*

Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, autour du 20 Aout
(selon les millésimes) pour le grenache noir,
vers le 10 septembre pour le mourvèdre.*

Et Après ?

*Pressurage en grappes entières, léger
débourbage. Fermentation en cuve (levures
indigènes).*

Et Après ?

Elevage en cuve sur lies fines.

Mise en flacon :

*Au printemps : sans collage, sans filtration
et par gravité (bouteilles de 75cl).*

Enfin... côté papilles:

*Arômes de fruits rouge écrasés, beaucoup de
fraîcheur, et le côté gourmand du grenache.*

Et pourquoi pas...

Sur une cargolade, de la charcuterie...

*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*

