



PAPILLON
IGP Côtes Catalanes
BLANC

Côté Parcelles :

*1/3 Schistes (Latour de France);
1/3 Gneiss entre 100 et 300 m (Latour de France)
1/3 Grès calcaires sur coteau exposé au nord
(Estagel).*

Côté cépages :

*Rien que du traditionnel!
Grenache Gris 45 %, Muscat : 5 %,
Macabeu et Carignan Blanc 50 %*

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 barriques
(levures indigènes). Les fermentations sont
très longues et finissent souvent au printemps.*

Et Après ?

*Repos en barriques (pas neuves)
pendant 11 mois sur lies totales.*

Mise en flacon :

*à l'automne suivant : sans collage, sans filtra-
tion et par gravité. (bouteilles de 75cl et Mag-
nums de 150 cl)*

Enfin... côté papilles:

*Vin blanc minéral, presque fumé. Puissance et
longueur du grenache gris, légèreté et fruit
du macabeo, pointe d'agrumes verts apporté
par le muscat.*

Et pourquoi pas...

*Sur un curry de volaille ou de poisson...
Ou sur du fromage...*

*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*

