



**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, débourbage  
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@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)  
Jacques : 06 76 81 03 48





**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@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)  
Jacques : 06 76 81 03 48





**P'TIT PIAF**  
IGP Côtes Catalanes  
**ROUGE**

**Côté Parcelles :**  
*Terrasses alluviale, vers 80 m d'altitude.*

**Côté cépages :**  
*100% merlot.*

**Côté vendanges :**  
*Manuelles, en caissettes, autour du 20 Aout  
(selon les millésimes).*

**Et Après ?**  
*Egrappage doux, pas de foulage. Fermentation  
en grains entiers (levures indigènes),  
très peu de remontages, macération courte.*

**Et Après ?**  
*Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.*

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

**Enfin... côté papilles:**  
*Le merlot s'exprime, mais le terroir aussi :  
quelques notes animales ou sauvages viennent  
compléter les arômes de ce cépage.*

**Et pourquoi pas...**  
*Sur une cargolade, de la charcuterie...*

*Domaine de l'Ausseil  
Jacques de Chancel  
66720 Latour de France*







**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 macabeu, 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*





**PRISE DE BEC**  
Côtes du Roussillon Villages  
**ROUGE**

**Côté Parcelles :**

*Gneiss sur les côteaux de Latour de France,  
entre 150 et 250 m d'altitude.*

**Côté cépages :**

*40 % Mourvèdre  
30 % Grenache  
30 % Syrah*

**Côté vendanges :**

*Manuelles, en caissettes, du 10 au 25  
septembre environ (selon les millésimes).*

**Et Après ?**

*Egrappage doux sans foulage. Fermentation  
en grains entiers (levures indigènes),  
très peu de remontages, macération très courte.*

**Et Après ?**

*Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.*

**Mise en flacon :**

*l'été suivant : sans collage, sans filtration  
et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnums  
150 cl)*

**Enfin... côté papilles:**

*Vin rouge frais et léger, avec beaucoup de fruit,  
un peu d'épices.*

**Et pourquoi pas...**

*Sur cochonnailles, volailles...*

*Domaine de l'Ausseil  
Jacques de Chancel  
66720 Latour de France*

*tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)  
Jacques : 06 76 81 03 48*





## DU VENT DANS LES PLUMES

Côtes du Roussillon Villages

ROUGE

### Côté Parcelles :

*Gneiss sur les parcelles les plus hautes du domaine (300 m) à Latour de France.*

### Côté cépages :

*100% vieux carignan.*

### Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, du 10 au 25 septembre environ (selon les millésimes).*

### Et Après ?

*Egrappage doux sans foulage. Fermentation en grains entiers (levures indigènes), très peu de remontages, macération courte.*

### Et Après ?

*Écoulage, pressurage doux et repos en cuve.*

### Mise en flacon :

*l'été suivant : sans collage, sans filtration et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnums 150 cl)*

### Enfin... côté papilles:

*Vin rouge léger, rond et aérien. La rondeur fruit. Le carignan s'exprime simplement...*

### Et pourquoi pas...

*Sur cochonnaille grillée et terrines giboyeuses.*

*Domaine de l'Ausseil  
Jacques de Chancel  
66720 Latour de France*

tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)

Jacques : 06 76 81 03 48







**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 ?**

*Écoulage, 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](mailto:info@lausseil.com)  
Jacques : 06 76 81 03 48





## LES TROIS PIERRES

Côtes du Roussillon Villages Latour de France

**ROUGE**

### Côté Parcelles :

*Gneiss et Schistes sur les coteaux précoces vers 200 m d'altitude*

### Côté cépages :

*50% syrah, 30% carignan, 20% grenache noir*

### Côté vendanges :

*Manuelles, en caissettes, du 20 Août au 10 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 ?

*Écoulage, pressurage doux et repos en barrique.*

### Mise en flacon :

*Plus d'un an après : sans collage, sans filtration et par gravité. (bouteilles de 75cl et magnum de 150cl)*

### Enfin... côté papilles:

*Vin rouge puissant et équilibré, tannins mûrs mais pas excessifs, arômes de fruits mûrs et de poivre...*

### Et pourquoi pas...

*Sur une daube de joue de bœuf bien poivrée, ou une côte grillée...*

*Domaine de l'Ausseil  
Jacques de Chancel  
66720 Latour de France*

tél/fax : +33 4 68 08 81 36 e-mail : [info@lausseil.com](mailto:info@lausseil.com)

Jacques : 06 76 81 03 48

