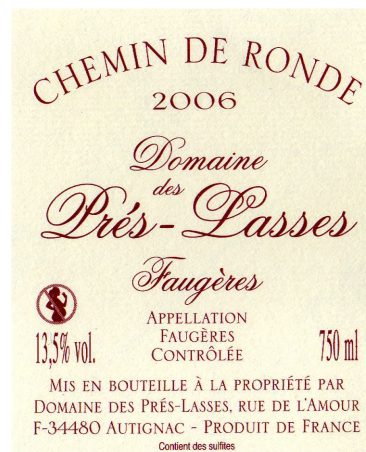
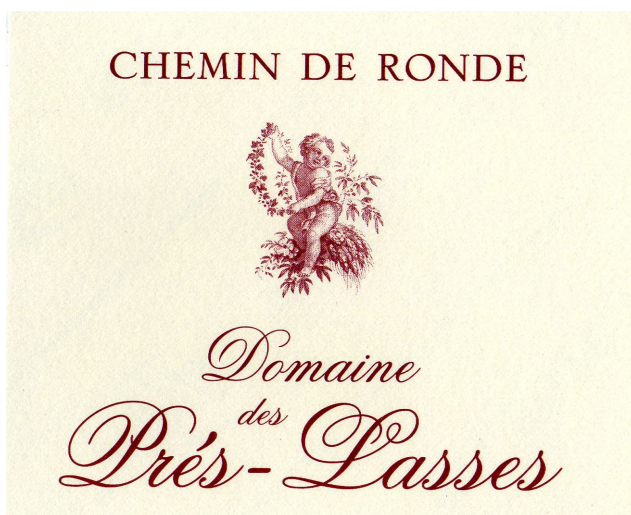


DOMAINE DES PRÉS LASSES



AOC:	Faugères
Millésime:	2006
Cépages:	Carignan 5%
	Syrah 40%
	Grenache 50%
	Mourvèdre 5%
Âge des Vignes:	15 à 40 ans
Rendement:	30 hl/ha
Culture:	Fumure organique, sol travaillé, taille courte en gobelet et cordon de royat. Traitement majoritairement sans produit de synthèse.
Vinification:	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation grâce aux levures indigènes Cuvaision longue (2 à 3 semaines) Elevage de 16 mois en cuve

5, rue de l'Amour - 34480 AUTIGNAC - France
www.pres-lasses.com - info@pres-lasses.com