



FAUGÈRES BLANC 2014

AOP :	FAUGÈRES
Millésime :	2014
Cépages	Roussanne Vermentino Grenache blanc Grenache gris Carignan blanc Bourboulenc Clairette
Âge des Vignes :	Entre 5 et 65 ans.
Rendement :	23 hl / ha
Culture :	Vignoble en agriculture biologique. Taille en gobelet et cordon de Royat. Terroir de schistes.
Vinification :	Vendanges manuelles en début de matinée. Pressurage pneumatique en raisins entiers. Léger débouillage statique au froid. Fermentation et élevage de 8 mois sur lies en cuve.

Denis Feigel :

+33 (0)6 86 55 89 20 - denis.feigel@pres-lasses.com

-

Domaine des Prés Lasses

26 avenue de la Liberté - 34480 AUTIGNAC - FRANCE

Tel : +33 (0)4 67 90 21 19 - www.pres-lasses.com

RCS BEZIERS 424 821 064 -.TVA : FR 894 248 210 64 00013 - Accises FR 01 512 E 00023