



DOMAINE
PRÉS LASSES

Sundown 2104

Fiche technique

Vin de France
Pétillant Naturel
Terroir de schistes

Cépages :

Bourboulenc : 25%
Carignan blanc : 65 %
Clairette : 10%

Âge des Vignes : 5 à 60 ans

Rendement : 25 hl / ha

Culture :

Vignoble en agriculture biologique
Taille en gobelet et cordon de Royat

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes
Pressurage en grappe entière
Mise en bouteille à la fin de la
fermentation initiale
Dégorgé à la volée



Domaine des Près Lasses sarl
26 avenue de la Liberté
34480 AUTIGNAC
Languedoc, FRANCE

Tel : +33 (0)4 67 90 21 19
info@pres-lasses.com
www.pres-lasses.com
Denis Feigel +33(0)6 86 55 89 20
denis.feigel@pres-lasses.com

RCS BEZIERS 424 821 064
TVA : FR 894 248 210 64 00013
Accises FR 01 512 E 00023
Code APE : 121Z