



DOMAINE
PRÉS LASSES

CHEMIN DE RONDE 2015

AOP : Faugères

Cépages : Grenache : 30 %
Syrah : 30 %
Carignan : 20 %
Mourvèdre : 20 %

Âge des Vignes : 10 à 60 ans

Rendement : 30 hl / ha

Culture : Agriculture biologique

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes
encuvées au tapis, non foulée et
partiellement égrappée.
Fermentation en levures indigènes.
Cuvaison entre 4 et 5 semaines.
Élevage de 20 mois en cuve béton.
Légère filtration avant mise.
Non collé.



Domaine des Prés 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