



## FICHE TECHNIQUE CHEMIN DE RONDE 2008

AOC :	Faugères
Millésime :	2008
Cépages	Grenache : 30 % Syrah : 30 % Mourvèdre : 10 % Carignan : 20 % Cinsault : 10 %
Âge des Vignes :	10 à 60 ans
Rendement :	24,5 hl / ha
Culture :	Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique, taille en gobelet et cordon de royat.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation en levures indigènes Cuvaison longue (3 semaines) Elevage de 20 mois en cuves Vin non collé et non filtré.

Denis FEIGEL :  
tél. : +33 (0)6 86 55 89 20  
fax : +33 (0)3 89 44 43 83  
denis.feigel@pres-lasses.com