



AOC :	Coteaux du Languedoc
Millésime :	2006
Cépages	Grenache : 60 % Syrah : 40 %
Âge des vignes :	27 ans
Rendement :	29 hl / ha
Culture :	Sol argilo-calcaire, fumure organique, sol travaillé et enherbé un rang sur deux, taille courte en cordon de royat. Traitement sans produit de synthèse.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation grâce aux levures indigènes Cuvaison longue (3 semaines) Elevage de 12 mois en barriques de 3 à 6 vins

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

Domaine des Prés Lasses - 36 bis avenue de la Liberté - 34480 AUTIGNAC - FRANCE
Tel. - Fax : +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