



# CHÂTEAU AUTIGNAC

## FAUGÈRES

R É S E R V É

PRODUIT DE FRANCE

# CHÂTEAU AUTIGNAC

FAUGÈRES  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
RÉSERVE 2007

Le terroir de Faugères est caractérisé par un sol de schistes qui fait l'originalité de ses vins. Cette cuvée est constituée majoritairement de **Syrah et de Grenache noir**; son bouquet est généreux et complexe. Nous l'avons élaborée traditionnellement, avec la plus haute exigence qualitative: viticulture respectueuse de l'environnement, petits rendements et vendanges manuelles.

Servir vers 15° sur une **viande** ou un **fromage**.

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
PAR DOMAINE DES PRÉS LASSES  
F. 34480 AUTIGNAC. [www.pres-lasses.com](http://www.pres-lasses.com)

PRODUCE OF FRANCE 750 ml  14,5% vol.



3 760062 152709

AOC :	Faugères
Millésime :	2007
Cépages	Grenache : 35 % Syrah : 30 % Mourvèdre : 5 % Carignan : 20 % Cinsault : 5 % Mourvèdre : 5 %
Âge des Vignes :	15 à 40 ans
Rendement :	25 hl / ha
Culture :	Fumure organique, sol travaillé, taille courte en gobelet et cordon de royat. Traitement sans produit de synthèse.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation en levures indigènes Cuvaïson 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](mailto: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](http://www.pres-lasses.com)

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