



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

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

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