

CHEMIN DE RONDE



Domaine
des
Prés-Lasses



AOC :	Faugères
Millésime :	2007
Cépages	Grenache : 30 % Syrah : 30 % Mourvèdre : 10 % Carignan : 20 % Cinsault : 10 %
Âge des Vignes :	15 à 40 ans
Rendement :	27 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 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

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