



AOC :	Faugères
Millésime :	2006
Cépages	Carignan : 45 % Grenache : 40 % Syrah: 10 % Mourvèdre : 5 %
Âge des Vignes :	30 à 60 ans
Rendement :	27 hl / ha
Culture :	Terroir de schistes, fumure organique, sol travaillé, taille courte en gobelet et cordon de royat. Traitement sans produit de synthèse.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation grâce aux levures indigènes Cuvaïson longue (3 semaines) Elevage de 12 mois en barriques Vin non collé et non filtré.

**Denis Feigel :**

+33 (0)6 86 55 89 20 - denis.feigel@pres-lasses.com

-

**Domaine des Prés Lasses**

26 avenue de la Liberté - 34480 AUTIGNAC - FRANCE

Tel : +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