



AOC :	Coteaux du Languedoc
Millésime :	2007
Cépages :	Grenache : 60 % Syrah : 40 %
Âge des vignes :	28 ans
Rendement :	26 hl / ha
Culture :	Sol argilo-calcaire, fumure organique, sol travaillé et enherbé un rang sur deux, taille courte en cordon de royat. Traitements sans produit de synthèse.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation grâce aux levures indigènes Cuvaïson longue (3 semaines) Elevage de 12 mois en barriques de 3 à 6 vins 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