



FICHE TECHNIQUE CASTEL VIEL 2008

AOC :	Faugères
Millésime :	2008
Cépages	Grenache : 40 % Carignan : 40 % Syrah : 15 % Mourvèdre : 5 %
Âge des Vignes :	10 à 80 ans
Rendement :	21,5 hl / ha
Culture :	Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique, taille en gobelet
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation en levures indigènes Cuvaision 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