



## FICHE TECHNIQUE CASTEL VIEL 2010

<b>AOC :</b>	Faugères
<b>Millésime :</b>	2010
<b>Cépages</b>	Grenache : 40 % Carignan : 40 % Syrah : 15 % Mourvèdre : 5 %
<b>Âge des Vignes :</b>	15 à 80 ans
<b>Rendement :</b>	20 hl / ha
<b>Culture :</b>	Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique, taille en gobelet et cordon de Royat
<b>Vinification :</b>	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](mailto: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](http://www.pres-lasses.com)

RCS BEZIERS 424 821 064 -TVA : FR 894 248 210 64 00013 - Accises FR 01 512 E 00023