



## FICHE TECHNIQUE CHEMIN DE RONDE 2009

<b>AOP :</b>	<b>Faugères</b>
<b>Cépages :</b>	Grenache : 30 % Syrah : 30 % Carignan : 20 % Mourvèdre : 10 % Cinsault : 10 %
<b>Âge des Vignes :</b>	10 à 60 ans
<b>Rendement :</b>	26hl / 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 entre 2 et 4 semaine Elevage de 20 mois en cuve béton 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