



DOMAINE DES PRÉS LASSES CASTEL VIEL 2012
FAUGÈRES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Carignan 40%, Grenache 40%, Vieilles Vignes,
Syrah 15%, Mourvèdre 5%
Terroir de Schistes
Vendanges manuelles
20 mois d'élevage



MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR DOMAINE DES PRÉS LASSES
F. 34480 AUTIGNAC - www.pres-lasses.com
PRODUCE OF FRANCE - contient des sulfites - contains sulphites - enthält sulfite 750 ml 14,5% vol.

FICHE TECHNIQUE CASTEL VIEL 2012

AOC :	Faugères
Millésime :	2012
Cépages	Grenache : 40 % Carignan : 40 % Syrah : 15 % Mourvèdre : 5 %
Âge des Vignes :	15 à 80 ans
Rendement :	20 hl / ha
Culture :	Vignoble en agriculture biologique, taille en gobelet et cordon de Royat
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