



## FICHE TECHNIQUE CASTEL VIEL 2013

|                  |  |
|------------------|--|
| AOP :            | Faugères   |
| Millésime :      | 2013   |
| Cépages          | Grenache : 40 %<br>Carignan : 40 %<br>Syrah : 15 %<br>Mourvèdre : 5 %  |
| Âge des Vignes : | 15 à 80 ans  |
| Rendement :      | 20 hl / ha   |
| Culture :        | Vignoble en en agriculture biologique,<br>taille en gobelet et cordon de Royat   |
| Vinification :   | Traditionnelle<br>Vendanges manuelles<br>Fermentation en levures indigènes<br>Cuvaision longue (3 semaines)<br>Elevage de 23 mois dont 12 en barriques<br>Vin non collé. |

### 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