



FICHE TECHNIQUE : CHEMIN DE RONDE 2013

AOP :	Faugères
Cépages :	Grenache : 30 % Syrah : 30 % Carignan : 20 % Mourvèdre : 10 % Cinsault : 10 %
Âge des Vignes :	10 à 60 ans
Rendement :	25 hl / ha
Culture :	Vignoble en agriculture biologique, taille en gobelet et cordon de royat.
Vinification :	Traditionnelle Vendanges manuelles Fermentation en levures indigènes Cuvaision entre 2 et 4 semaine Elevage de 20 mois en cuve béton 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