



DOMAINE  
PRÉS LASSES

## Castel Viel 2014

AOP : Faugères

Cépages : Carignan : 40 %  
Grenache : 40 %  
Syrah : 15 %  
Mourvèdre : 5 %

Âge des Vignes : 20 à 80 ans

Rendement : 20 hl / ha

Culture : Agriculture biologique  
Vigne en gobelets et cordon de Royat

Vinification :  
Vendange manuelle en caissettes  
encuvée au tapis, non foulée et  
égrappée partiellement.  
Cuvaison 6 semaines.  
Élevage de 24 mois dont 12 en barriques.  
Non collé & non filtré  
Vinification et élevage sans sulfite  
SO2 total après mise <10mg/l



Domaine des Prés Lasses sarl  
26 avenue de la Liberté  
34480 AUTIGNAC  
Languedoc, FRANCE

Tel : +33 (0)4 67 90 21 19  
info@pres-lasses.com  
www.pres-lasses.com  
Denis Feigel +33(0)6 86 55 89 20  
denis.feigel@pres-lasses.com

RCS BEZIERS 424 821 064  
TVA : FR 894 248 210 64 00013  
Accises FR 01 512 E 00023  
Code APE : 121Z