



DOMAINE
PRÉS LASSES

CHEMIN DE RONDE 2016

AOP : Faugères
Terroir de schistes

Cépages : Grenache : 30 %
Syrah : 30 %
Carignan : 20 %
Mourvèdre : 20 %

Âge des Vignes : 10 à 60 ans

Rendement : 20 hl /ha

Culture : Agriculture biologique

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes
encuvée au tapis, non foulée et
partiellement égrappée.
Cuvaision entre 4 et 5 semaines.
Élevage de 20 mois en cuve béton.
Vinification et élevage sans sulfite.
Filtration clarifiante avant mise.
Vin non collé.



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