



## **Chemin de Ronde Rouge 2017**

**Fiche technique :**

**AOP : Faugères  
Terroir de Schistes**

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

**Âge des Vignes : 25 à 80 ans  
Rendement : 20 hl / ha**

**Culture :**  
Vignoble enherbé, en agriculture  
biologique.

**Vinification :**  
Vendange manuelle en caissettes, non  
foulée, égrappée partiellement et encuvée  
au tapis. Cuvaison entre 4 et 5 semaines.  
Élevage de 20 mois en cuve béton.  
Vinification et élevage sans sulfite.  
Vin non collé. Légère filtration et  
1 g/hl de SO<sub>2</sub> avant mise.



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