



Castel Viel Rouge 2017

Fiche technique :

AOP : Faugères
Terroir de Schistes

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

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

Culture :
Vignoble enherbé, en agriculture biologique.

Vinification :
Vendanges manuelles en caissettes,
encuvée au tapis, non foulée et
égrappée partiellement.
Cuvaision de 6 semaines.
Élevage de 32 mois dont 24 en barriques.
Vinification et élevage sans sulfites.
Filtration clarifiante et 1,5 g/hl de SO₂ 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