



Chemin de Ronde Rouge 2018

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. Cuvaision 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 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