



## **Chemin de Ronde Rouge 2019**

**Fiche technique :**

**AOP : Faugères  
Terroir de Schistes**

**Cépages :**

Grenache : 25 %

Syrah : 25 %

Carignan : 25 %

Mourvèdre : 25 %

**Âge des Vignes :** 25 à 80 ans

**Rendement :** 25 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  
2 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