



IGP : Fine Faugères

Millésime : 2008

Histoire : La fine de Faugères était autrefois très réputée et bénéficie d'une appellation depuis 1948.

Distillation : La fine Faugères est issue d'une distillation traditionnelle dite « à repasse » ou distillation charentaise. C'est une distillation artisanale des plus qualitatives.

Degré : 45 % vol.

Les vins distillés sont issus de l'appellation Faugères et sont vinifiés avec la même exigence que les autres vins du Domaine.

Élevage : 10 ans en barrique de chêne français de 225 litres.



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