



Chemin de Ronde Rot

**AOP : Faugères
(Schiefer Böden)**

Rebsorten:

Grenache: ca. 25 %
Syrah: ca. 25 %
Carignan: ca. 25 %
Mourvèdre: ca. 25 %

Rebenalter: 10 bis 80 Jahre

Ertrag: 20–25 hl/ha

Anbau:

Biologischer Weinbau,
größtenteils dauerhaft begrünt.

Vinifikation:

Manuelle Lese in kleinen Kisten,
nicht gequetscht, teilweise entrappt.
Einmischen und Abzug mit Förderband.
Maischegärung zwischen 4 und 5 Wochen.
20 Monate Ausbau im Betontank,
davon die ersten 6 Monate auf der Hefe.
Vinifikation ohne zugesetzten Schwefel.
Ungeschönter Wein. Leichte Filtration vor
der Abfüllung.



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