



Castel Viel Blanc

AOP : Faugères
Terroir de Schistes

Cépages :
Grenache : 70 %
Clairette : 25 %
Roussanne : 5 %

Âge des Vignes : plus de 70 ans
Rendement : ± 15 hl/ha

Culture :
Vieilles vignes taillées en gobelets
en agriculture biologique, majoritairement
enherbé en permanence.

Vinification :
Vendanges manuelles en caissettes
Pressurage en grappes entières
Vinification et élevage sur lies
de 12 mois en barriques.
Vinification et élevage sans sulfite.
Non filtré et non collé.



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