



Castel Viel Rouge

AOP : Faugères
Terroir de Schistes

Cépages :

Carignan : ± 40 %
Grenache : ± 30 %
Mourvèdre : ± 20 %
Syrah : ± 10 %

Âge des Vignes : 25 à plus de 100 ans

Rendement : ± 20 hl / ha

Culture :

Vignoble en agriculture biologique,
majoritairement enherbé en permanence.

Vinification :

Vendanges manuelles en caissettes,
non foulée, égrappée partiellement.
Encuvage et décuage au tapis.
Cuvaision entre 4 et 5 semaines.
Élevage de 32 mois dont 24 en barriques
et les 6 premier mois sur lies.
Vinification sans sulfite ajouté.
Vin non collé. Légère filtration 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