



Chemin de Ronde Blanc

AOP : Faugères
Terroir de Schistes

Cépages :
Carignan : 40 %
Grenache : 40 %
Mourvèdre : 15 %
Syrah : 5 %

Âge des Vignes : 25 à plus de 100 ans
Rendement : 20 hl / ha

Culture :
Vignoble enherbé, en agriculture biologique.

Vinification :
Vendanges manuelles en caissettes,
encuvée au tapis, non foulée et
égrappée partiellement.
Cuvaision de 6 semaines.
Élevage de 32 mois dont 24 en barriques.
Vinification et élevage sans sulfites.
Filtration clarifiante 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