



Chemin de Ronde Rouge

AOP : Faugères
Terroir de Schistes

Cépages :

Grenache : ± 25 %
Syrah : ± 25 %
Carignan : ± 25 %
Mourvèdre : ± 25 %

Âge des Vignes : 10 à 80 ans

Rendement : 20 - 25 hl / ha

Culture :

Vignoble en agriculture biologique,
majoritairement enherbé en permanence.

Vinification :

Vendanges manuelles en caissettes,
non foulée, égrappée partiellement.
Encuvage et décuvage au tapis.
Cuvaision entre 4 et 5 semaines.
Élevage de 20 mois en cuve béton dont 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