



## « Nissau » Rouge

AOP : Faugères

Cépages :  
Carignan & Grenache

Âge des Vignes : de 60 à plus de 100 ans

Rendement : ± 20 hl / ha

Culture :  
Vignoble en agriculture biologique  
Enherbement permanent  
Vieilles vignes taillées en gobelets

Vinification :  
Vendange manuelle en caissettes  
encuvées par gravité,  
Égrappée partiellement, mais non foulée.  
Macération douce d'environ 1 mois.  
Elevage de 18 mois en demi muid  
Vin ni collé, ni filtré  
Vinification et élevage sans sulfite ajouté



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