



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Faugères Cuvée Castel Viel 2010 Domaine des Prés Lasses



Présentation du vin

Cépages : Grenache à 40 %, Carignan à 40 %, Syrah à 15 % et Mourvèdre à 5 % - Âge des Vignes : 15 à 80 ans.

Culture : Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique, taille en gobelet et cordon de Royat.

Vinification : Traditionnelle, Vendanges manuelles, Fermentation en levures indigènes, Cuvaison longue (3 semaines) et Elevage de 12 mois en barriques.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	15,00 %
Type de maison	Récoltant