VIN DE FRANCE
AMOURETTE 2024
Domaine des Prés Lasses



Situation : Le Domaine Prés Lasses est le fruit d'une aventure familiale aussi récente que riche. C'est en 1999 que Denis Feigel, oenologue alsacien, acquit dix hectares au coeur de l'appellation Faugères pour y créer le domaine. Convaincu, à raison, du potentiel qu'avait alors le Languedoc-Roussillon, qu'il oeuvre depuis à l'expansion et l'amélioration du Domaine. Depuis, le vignoble s'est ouvert, à l'aide de son fils Boris, à l'agriculture biologique.

Loin de se reposer sur ses lauriers et les règles de la viticulture biologique, il cherche à innover et à développer sa vision de la naturalité. Il teste la phytothérapie et s'intéresse à la vitiforesterie (l'ajout d'arbre dans le vignoble pour ombrager les parcelles). Son initiative la plus avancée reste celle de prendre soin du soi et de la vie microbiologique qui y trouve refuge à l'aide d'un enherbement approprié. C'est une personnalité unique, qui refuse toute étiquette autre que celle de ces convictions et de ses propres expérimentations.



Encépagement : Grenache, Merlot et Syrah
Terroir : Schistes de Faugères.
Température de Service : 15°C.
Potentiel de Garde : 3 à 5 ans

Observations : Cette cuvée tendre et dotée d'une bouche ronde et sensuelle. Des arômes très avenants de fruits rouges, de réglisse et d'épices. Une cuvée éclatante de fraîcheur et juteuse à souhait. La cuvée « printemps / été » !

Quelques accords : Charcuterie, viande rouge, plat mijoté, barbecue…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com