

FAUGERES BLANC 2022

Castel Viel

Domaine 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 vitiforestierie (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 : Carignan blanc, Clairette, Grenache blanc, Roussane et Vermentino

Terroir : Schistes de Faugères.

Température de Service : 10 - 13°C.

Potentiel de Garde : 5 à 8 ans

Observations : Un vin blanc très élégant, frais et aromatique. Robe à la teinte assez pâle, avec une certaine brillance. Nez frais et complexe, arômes d'agrumes (citron) et de fruits à chair blanche. Sa bouche s'exprime avec une belle persistance et une finale minérale.

Quelques accords : Cuisine végétarienne, Crustacés, Poisson en sauce, cuisine asiatique...

