

# Robuste



LE PETIT BALLON

BIO

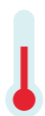
**Domaine Prés Lasses**  
Castel Viel 2013  
**AOP FAUGÈRES**

## Domaine Prés Lasses Castel Viel 2013

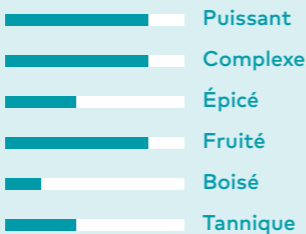
BIO

**AOP FAUGÈRES**

Robuste



**SERVICE**  
18°C  
**CARAFAGE**  
½h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

#### Une puissance à faire trembler les murs du castel.

Une de mes appellations préférées dans le sud. Souvent parce que les vins sont équilibrés, alliant soleil, altitude ou influences marines. Le Domaine des Prés Lasses, devenu un vignoble « star » du Languedoc, nous offre ici un vin puissant, de caractère, et qui arrive à la complexité de sa maturité. Généreux par le grenache, subtil par la syrah et hors norme grâce au carignan. Régalez-vous!

### Domaine Prés Lasses

Le Domaine des Prés Lasses, c'est l'éloge de la patience. D'un achat de dix hectares de vignes en mauvais état en 1999, on passe aujourd'hui à trente hectares de belles vignes sur le terroir de Faugères. Une transition en bio en 2011, un programme de replantation mis en place, le lancement d'une cuvée de blanc inédite, sans oublier la réhabilitation du château d'Autignac en chambres d'hôtes et salle de dégustation, on peut dire que Denis Feigel ne manque pas de projets!



Languedoc 34480 Autignac

PRIX ABONNÉ **19,50€** PRIX CONSTATÉ **23,00€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 18°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Canard aux figues,  
sauce au porto

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Viandes rouges grillées,  
rôties ou en sauce,  
daube de bœuf,  
rognons à la moutarde,  
gigot de 7 h



### FROMAGES

Livarot, Maroilles,  
Cantal vieux, Époisses,  
Pélarçons affinés







### POISSONS






### PLATS VÉGÉTARIENS

Gratin de légumes  
anciens

## Détails

-  **CÉPAGE(S)**  
Carignan, grenache,  
syrah
-  **À DÉGUSTER AVANT**  
2024
-  **CULTURE**  
Biologique
-  **ALCOOL**  
14,5%
- CONTENANCE**  
750 ml

## Dégustation

-  **ŒIL**  
Le vin présente un dégradé entre rubis  
et grenat. Il arrive à son apogée. Robe  
veloutée et chatoyante.
-  **NEZ**  
Nez complexe de cuir, de cerise, de  
pruneau, d'épices, d'encens, de chocolat  
et de paprika.
-  **BOUCHE**  
Souple et charnu en attaque, puis épicé  
et réglissé. Harmonieux sur son ensemble.  
Finale cacaotée.

  
**Prix imbattable**  
pour les abonnés

  
**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles

  
**Expédition**  
3 jours ouvrés

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_BA1\_JAN20