DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

Nathalie et François Caumette, vignerons à Autignac 34480, France.
Tel : 33 (0)4 67 90 27 02/06 31 32 96 20/ ancienne.mercerie@free.fr /
www.anciennemercerie.fr

VIN BIO

Les Petites Mains

Vin rouge, AOP Faugères

Souvenir d'une grand-mère mercière et couturière de talent qui fit merveille en assemblant les matières, les couleurs, les dentelles, ce vin issu du mélange de raisins récoltés sur toutes nos parcelles de Faugères allie la droiture du Carignan qui constitue la base de cette cuvée, la séduction de la Syrah, les rondeurs du Grenache et l'élégance du Mourvèdre. Il possède le caractère que l'on attend d'un Faugères, qui se laisse boire jeune comme une friandise, et ne déçoit pas lorsque le temps a passé. Accessible à tous les nouveaux consommateurs, il convient également aux amateurs, qui recherchent aussi de la complexité.

TERROIR : Schistes Languedociens datant de l'ère primaire.

VIGNOBLE : Gobelets, ou vignes palissées âgées en moyenne de 30 ans, 5ha de vieux Carignans de plus de 60 ans.

CULTURE : Basée sur le respect du cahier des charges AB, et la compréhension des mécanismes naturels de la vie de la vigne et du sol.

RENDEMENT : 25 hl/ha.

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION TRADITIONNELLE

ASSEMBLAGE : **Carignan,** Grenache, Syrah, Mourvèdre.

ÉLEVAGE :18 mois en cuves puis stockage de 6 mois minimum en bouteilles

LONGUE GARDE

SERVICE : servir à 17°C

Le Millésime 2021

Assemblage : 50% carignan, 20% syrah, 20% grenache, 10% Mourvèdre

13,5%vol.

Sulfites (dosés juste après la mise): 51 mg/l de SO2 total et 19 mg/l de SO2 libre20 000 bouteilles produites