DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

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

La cuvée *Couture*

AOP Faugères

Le grand Faugères, issu d'une sélection commencée au vignoble et poursuivie en cave par la dégustation. De ce fait, l'assemblage varie d'une année sur l'autre et si toutes nos parcelles sont susceptibles d'y participer, on y retrouve souvent une base de Grenache-Syrah, pour un vin qui joue les équilibristes entre puissance et finesse. Une garde de plusieurs dizaines d'années permet au vin de donner sa pleine mesure.

TERROIR : Schistes Languedociens datant de l'aire primaire.

VIGNOBLE : Gobelets ou vignes palissées âgées en moyenne de 25 ans, 5ha de vieux Carignans de plus de 60 ans.

CULTURE : Basée sur le respect du cahier des charges AB, en cherchant à minimiser l'utilisation d'intrants chimiques et à favoriser la vie des sols.

RENDEMENT : 20-25 hl/ha.
VENDANGES MANUELLES,

TRES LONGUE GARDE, apogée de jeunesse entre 5 et 10 ans de garde

**VINIFICATION TRADITIONNELLE : ** Emploi très limité des sulfites, filtration si nécessaire.

ASSEMBLAGE : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan,.

ÉLEVAGE : 18 mois dont 12 mois d'élevage en barriques de 500l pour 50% de la cuvée avec très peu de bois neuf. Les 50% restants sont élevés en béton brut.

SERVICE : 17°C, ne pas hésiter à carafer plusieurs heures.

Le Millésime 2020

5000 bouteilles produites en 2022 **14,5%vol**.
Syrah 40 %, Grenache 40 %, Carignan 20 %
Sulfites (dosés juste après la mise en bouteilles) : Total : 49 mg/l, Libre : 30 mg/l.