Domaine de l'Ancienne Mercerie

Nathalie et François Caumette, vignerons à Autignac, 34480, FranceTel : 06 31 32 96 20
ancienne.mercerie@free.fr www.anciennemercerie.fr

VIN BIO

Les Champs Perdus

Vin Blanc, AOP Faugères

L'Ancienne Mercerie en blanc ; 2014 fut notre premier millésime. Au départ, de très jeunes vignes de Grenache blanc, Roussanne et Vermentino : preuve que sur de grands terroirs il n'est pas besoin d'atteindre l'âge mûr des vignes, pour que les raisins donnent leur pleine mesure, à condition bien entendu d'adapter la conduite des vignes. Et preuve aussi que Faugères c'est aussi bon en blanc qu'en rouge.

TERROIR : Coteaux de schistes primaires. 500 mm de précipitations annuelles moyennes (pourvu que ça dure !!)

VIGNOBLE : 0,5 ha de Grenache Blanc 0,5 ha de Roussanne et 0,60 ha de Vermentino

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 : 25 hl/ha (La Roussanne qui supporte mal la sècheresse plombe le rendement)

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION TRADITIONNELLE, fermentation en cuve et barriques. Elevage sur lies. Fermentation malolactique effectuée.

ASSEMBLAGE : Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne,.

LONGUE GARDE

SERVICE : 12°C

Millésime 2024

5000 bouteilles produites
Assemblage :, 50% Vermentino, 35 % Grenache blanc et 15% Roussanne. **13%vol**.
SO2 à la mise en bouteilles : Total 54 mg/l Libre 8mg/l.
Vin sec **Bouchage: diam 5**