

Domaine de l'Ancienne Mercerie

Nathalie et François Caumette, vigneron à Autignac, 34480, France.

Tel/Fax : 33(0)4 67 90 27 02

ancienne.mercerie@free.fr

www.anciennemercerie.fr



VIN BIO

Les Champs Perdus

Vin Blanc, AOP Faugères

L'Ancienne Mercerie en blanc; premier millésime 2014. De très jeunes vignes de Grenache blanc et de Roussanne : ce coup d'essai semble transformé, 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 leur conduite.

TERROIR : Coteaux de schistes.

VIGNOBLE : 0,5 ha de Grenache Blanc et 0,5 ha de Roussanne.

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.

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION TRADITIONNELLE

ASSEMBLAGE : Grenache Blanc, Roussanne.

VINIFICATION : fermentation en cuve et barrique. Elévage sur lies pendant 10 mois

LONGUE GARDE

SERVICE : 12°C, carafé éventuellement.

Millésime 2019

1800 bouteilles produites en mars 2018.

14%vol. Assemblage : Grenache 70%, Roussanne 30%.

SO₂ après la mise en bouteilles : Total 35 mg/l Libre : 12 mg/l

Prix indicatif particuliers : 16€