

# 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](mailto:ancienne.mercerie@free.fr)

[www.anciennemercerie.fr](http://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. Elevage sur lies pendant 10 mois

**LONGUE GARDE**

**SERVICE** : 12°C, carafes éventuellement.

## Millésime 2020

2500 bouteilles produites en mars 2021.

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

SO2 après la mise en bouteilles : Total 58 mg/l Libre : 9 mg/l