

# 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**

## *Frou-Frou 2020*

*Vin rosé, AOP Faugères*

**TERROIR** : Coteaux méditerranéens de schistes primaires.

**VIGNOBLE** : 0,5 ha de Cinsault, 0,6 ha de Mourvèdre et 0,3 ha de grenache.

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

**RENDEMENT** : 35 hl/ha.

### **VENDANGES MANUELLES**

**VINIFICATION TRADITIONNELLE** : pressurage direct, fermentation au frais, malo non faite.

**ASSEMBLAGE** : Cinsault 40 %, Mourvèdre 40% , grenache 20%

**SERVICE** : 12-14°C

2000 bouteilles produites    **14%vol.**

Sulfites dosés juste après la mise en bouteilles (mars 2021) : total : 57mg/l, libre : 10 mg/l

Prix public : 10 € TTC

Une jolie couleur aux reflets orangés qui donne tout de suite envie de boire ce rosé complexe et tendu dont la fraîcheur délicatement soulignée par le gaz résiduel de la fermentation, accompagnera parfaitement toute la cuisine des beaux jours.