

# 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.anciennemercurie.fr](http://www.anciennemercurie.fr)

## Frou-Frou, Le rosé AOP Faugères

AB depuis sa création en 2010



Sa magnifique couleur donne tout de suite envie de boire Frou-Frou, élégant et tendu dont la fraîcheur est délicatement soulignée par le gaz résiduel issu de sa fermentation. Il accompagne parfaitement toute la cuisine des beaux jours.

**TERROIR** : coteaux schisteux

**VIGNOBLE** : 0,5 ha de Cinsault de 40 ans et 0,3 ha de Mourvèdre de 4 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** : 25 hl/ha.

**VENDANGES MANUELLES**

**VINIFICATION TRADITIONNELLE** : *pressurage direct* puis fermentation en phase liquide par des *levures indigènes*.

Emploi très limité des sulfites, Filtré.

**ASSEMBLAGE** : 70% Cinsault, 30% Mourvèdre.

**MISE EN BOUTEILLES** : le 30 mars 2011

CO2 naturel:

Sulfites après mise :

**SERVICE** : 10-12°C.

### Millésime 2011

Mars 2012 : Le millésime 2011 de Frou-Frou est en bouteille !

### Millésime 2010 (épuisé)