

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

Les Petites Mains, AOP Faugères Rouge

AB depuis le millésime 2011



« Les Petites Mains » sont les jeunes apprenties de nos anciennes maisons de couture, dont le travail exigeait précision et minutie. Dans les vignes puis en cave, nous accompagnons nos raisins jusqu'à la bouteille avec autant de soin et d'attention. Chaque millésime est une pièce unique.

Souvenir d'une grand-mère mercière et couturière de talent qui fit merveille en assemblant les matières, les couleurs, les dentelles, ce vin issu du mélange de raisins récoltés sur toutes nos parcelles de Faugères allie la droiture du Carignan, la séduction de la Syrah, les rondeurs du Grenache, l'élégance du Mourvèdre. Il possède le caractère que l'on attend d'un Faugères, qui se laisse boire jeune comme une friandise, et ne déçoit pas lorsque le temps a passé. Accessible à tous les nouveaux consommateurs, il convient également aux amateurs, qui recherchent aussi de la complexité.

TERROIR : schistes primaires

VIGNOBLE : gobelets ou vignes palissées âgées en moyenne de 25 ans, 5ha de vieux carignans de plus de 50 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 : 20 hl/ha

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION TRADITIONNELLE : levures indigènes, emploi très limité des sulfites, filtré. Collé si nécessaire.

ASSEMBLAGE : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault.

ÉLEVAGE : 9 mois en cuves

LONGUE GARDE

SERVICE : 17°C, ne pas hésiter à carafer plusieurs heures

Distinctions

Nos « Petites Mains » 2007 ont obtenu l'excellent 90/100 à la dégustation des vins du Languedoc par Robert Parker parue dans le Wine Advocate de juin 2009. Elles sont également présentes, entre autres, dans les guides « Bettane et Dessauve » et « Les Meilleurs Vins de France » de la Revue du Vin de France depuis plusieurs années.

Le Millésime 2010

Carignan 50%, Syrah20%, Grenache20%, Mourvèdre 10%

25000 bouteilles produites en juin 2011. 14,5%vol.

Sulfites (dosés juste après la mise en bouteilles): 32 mg/l de total et 21 mg/l de libre

2010 est un millésime exceptionnel sur cette cuvée : équilibre, fraîcheur, minéralité, finesse..tout y est !

Le Millésime 2009

Carignan 40%, Syrah20%, Grenache20%, Mourvèdre 15%, Cinsault 5%.

25000 bouteilles produites en juin 2010

SO2 (dosé juste après la mise en bouteilles) : total : 47 mg/l libre: 25mg/l