DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

Nathalie et François Caumette, vignerons à Autignac, 34480, France.
Tel : 33(0)4 67 90 27 02 ancienne.mercerie@free.fr
www.anciennemercerie.fr

AGRICULTURE BIOLOGIQUE **VIN BIO**

Frou-Frou 2025

Vin rosé, AOP Faugères

TERROIR : Coteaux méditerranéens de schistes primaires.

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

ASSEMBLAGE : Cinsault 40 %, Mourvèdre 40%, Grenache 20%.

SERVICE : 12-14°C

GARDE : ce vin produit sans artifice technologique, se conservera plusieurs années, à son avantage.

- 1800 bouteilles produites en février 2026
- 13,5%vol.
- Sulfites dosés juste après la mise en bouteilles (février 2026) : total : 31mg/l, libre : <5 mg/l

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.