



*Faugères
Les Petites Mains
2005*

Domaine de l'Ancienne Mercerie

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Faugères
Encépagement :	40 % Carignan, 25 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Mourvèdre
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	Diverses expositions
Production moyenne :	15000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve thermorégulées
Elevage :	7 mois en cuve inox et béton avec peu de sulfites
Vinificateur :	M. Caumette
Propriétaire :	Domaine de l'Ancienne Mercerie

Analyse

Visuel :	Rubis avec de superbes reflets rouges.
Olfactif :	Le premier nez est intense et aérien. Des senteurs fraîches de cassis et de fraises jaillissent du verre. Le tout se complexifie également de subtiles notes florales.
Gustatif :	La bouche est franche avec une superbe structure. Le vin est profond et extrait tout en conservant une caractéristique gourmande et facile d'accès.
Global :	Voici un superbe travail d'extraction de fruit, couleur et tannins combiné à un souci de légèreté et d'équilibre très réussi. Une pure merveille à prix doux !

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2014
Prix estimé à ce jour :	9.30 € TTC – Tarif club : 8.20 € TTC
Accords mets - vin :	Pintade aux olives
Service :	Servir à 17°C