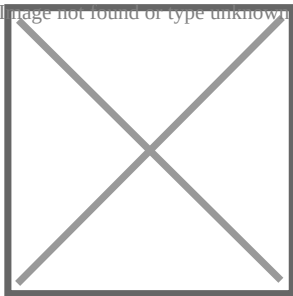




FAUGÈRES "AU BONHEUR DES DAMES", BIO

Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc

2023



Mediterran, würzig und beerig.

Die Nase ist reiffruchtig und intensiv mit Noten von reifen roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er angenehm und fruchtig mit einem Hauch von Süssholz und Würze der Garrigue. Die Gerbstoffe sind robust aber gut integriert. Ein herzhafter Wein zu authentischer mediterraner Hausmannskost.

Land / Region:	Frankreich / Languedoc-Roussillon
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso, Mourvèdre, Carignan
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Ratatouille, Tajine, Pasta, Pizza etc.



DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE



In der Ancienne Mercerie gibts keine alten Knöpfe und Stoffe mehr, sondern neuen, frischen Stoff aus Trauben – biologische und biodynamische Einflüsse prägen das Weingut im Languedoc.

Der Grossvater ein begnadeter Winzer, die Grossmutter eine talentierte Schneiderin, das Önologenpaar Nathalie und François Caumette haben den Rebbau und das Handwerk im Blut. Anfangs 2000 erwecken sie die alten Reben und die verlassene Schneiderei zu neuem Leben. Auf gut 16 Hektar bauen sie auf den rauen Schieferböden der Region Faugères Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre und Cinsault an und verwandeln die klassischen Traubensorten der Region zu authentischen Cuvées. Auf der Ancienne Mercerie wurde von Anfang an ökologisch gearbeitet, das Weingut ist biozertifiziert und auch Ideen der Biodynamie nach Rudolf Steiner fliessen immer wieder in die Arbeit des Winzerpaares ein. Auch im Keller setzen Nathalie und François voll auf die Kraft der Natur, lassen die Trauben mit der traubeneigenen Hefe spontan vergären und setzen im Prozess kaum SO₂ ein. Der schonende Umgang mit der Natur und dem Traubengut widerspiegelt sich in Ihren lebendigen Weinen, die wunderbar mit der kräftigen, mediterranen Küche harmonieren. Das Weingut befindet sich auf Erfolgskurs, die Nachfrage steigt. Doch die beiden bleiben Ihren Prinzipien treu, machen weiterhin alles von Hand und halten so ihre Vorfahren in Ehren.