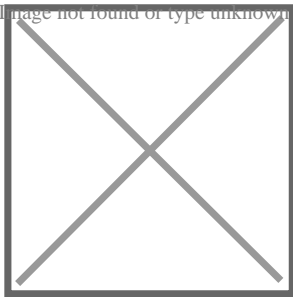




# FAUGÈRES "COUTURE", MAGNUM

Domaine de l'Ancienne Mercerie, Languedoc

## 2020



Ausdrucksvoll, aromatisch, mineralisch, langer Abgang.

Ein Wein wie aus einem Guss! Ein perfektes, elegantes Paket aus Frucht, Säure, würziger Aromatik und Struktur. Schlicht Haute-Couture aus der «alten Näherei».

Land / Region:	Frankreich / Languedoc-Roussillon
Farbe:	rot
Traubensorte:	Mourvèdre, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso, Syrah
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Schiefer
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Ofengemüse, Kräuterpolenta mit Pilzen



# 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 Hefen spontan vergären und setzen im Prozess kaum SO<sub>2</sub> 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.