

A JEAN – 2013

Couleur : Rouge
Appellation : AOP Languedoc



Cépages : Syrah et Grenache
Vin Biologique certifié par Ecocert – FR-BIO-01

A la Vigne :

Vignes de 20 ans en moyenne, taillées et ébourgeonnées de sorte à avoir un rendement faible. Vendanges manuelles en petites caissettes de 10kg.

A la Cave :

Les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve sans aucun additif. La syrah et le grenache fermentent séparément et sont travaillés différemment, recherchant respectivement de la puissance et de l'élégance. Les vins ont été élevés dans de vieilles barriques de 225 et 500 litres pendant 10 mois, assemblés et mis en bouteille en août, toujours sans aucun additif, sans collage ni filtration.

Production totale : 1000 bouteilles

Commentaires de dégustation :

La robe est sombre, carmin. Le nez est intense, à la fois épicé (poivre, cumin) et fruité (prune, kirsch) avec quelques notes de garrigue. La bouche est dense. Un vin pur et élégant.

Accords mets et vins :

Un carré d'agneau rôti au thym peut-être ?

La petite histoire :

Le vin est dédié à notre grand-père Jean, décédé tout juste 20 ans avant que nous décidions de réinvestir son ancienne cave et d'y établir notre domaine. Un peu las des « grandes cuvées » Languedociennes, où la course à la concentration, richesse et sucrosité semble être la règle, nous avons recherché ici de l'élégance et du sérieux. Merci le Grenache !



Aymeric et Jordan Amiel – Vignerons Paysans en Languedoc

19, Plan Diderot – 34 290 Montblanc, France

06 83 82 21 80 – 06 87 29 11 99 – contact@domainedesamiel.com

www.domainedesamiel.com

Facebook : Domaine des Amiel