

À ÉLISE – 2015

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : AOP Languedoc

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino (80%), Grenache Blanc

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

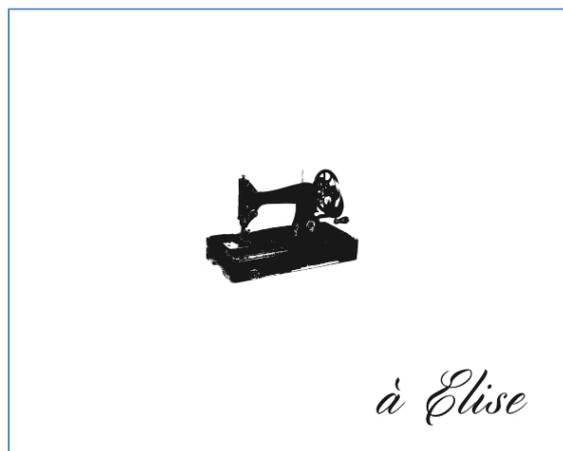
Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14%

pH : 3,09

SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulfites*)



A la Vigne : Jeunes vignes plantées en 2010 et 2011, elles montrent l'efficacité de nos méthodes culturales avec déjà beaucoup de profondeur et de qualité dans leurs raisins. Rendements volontairement faibles (15-35 hl/ha) pour laisser à la vigne le temps de bien s'implanter. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010 and 2011, they show that our cultural methods are good, already producing complex and quality grapes. The yields are purposely low (15-35hl/ha) in order to let the vines focus on their roots! Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont pressés directement et le jus mis en cuve par gravité, sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement, après quelques jours. Petit à petit les vins sont envoyés dans des demi-muids de 500 litres pour y achever leur fermentation et y vivre paisiblement leur élevage sur lies. Mise en bouteille mi-mars sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 1,800 bouteilles

In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank by gravity, without any additive. The must settles for a couple days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally, after a few more days. Slowly we send the wines into 500 liters oak barrels where they can achieve their fermentation and peacefully age for a few months, on their lees. Bottling mid-march without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 1,800 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et légèrement dorée. Le nez exprime un fruit mûr et une grande complexité aromatique. En bouche, le vin se montre gras et crémeux avec une fausse sensation de sucrosité. La finale est fraîche, tonique et fait saliver. Un vin de gastronomie qui mérite qu'on lui laisse le temps de s'ouvrir à table...

Tasting notes: The aspect is deep with golden tones. The nose shows pretty ripe fruit and a great aromatic complexity. On the palate the wine is rich and creamy with a sensation of sweetness. The finish is fresh, lively and mouthwatering. A gastronomic wine that deserves time to open up and show its full potential...

La petite histoire : Le vin est dédié à notre arrière grand-mère Elise, dont la salle à manger nous sert aujourd'hui de chai à barriques ! La machine à coudre symbolise le travail minutieux et le souci du détail que nous espérons avoir montré dans cette cuvée. C'est aussi le tissage des liens entre les générations qui ne serait pas possible sans les femmes de la famille à qui nous rendons aussi hommage dans ce vin...

Long story short... This wine is a tribute to our great-grandmother Elise, whose former dining room became our barrel cellar! The sewing machine on the label represents meticulous work, attention to the details, things we hope to show in this wine. It is also the links woven between the generations, which wouldn't be possible without the women in the family, to whom we also pay tribute here...

L'info en + : Nous avons décidé de mettre de côté 1 barrique de 500 litres afin de poursuivre son élevage pendant 12 ou 18 mois... Ce vin devrait être la base d'un « grand » blanc l'an prochain... A suivre !

Additional Info: We decided to extend the aging of one 500 liters barrel, for maybe 12 or 18 months, in order to produce a great white wine next year... To be continued!

Aymeric & Jordan Amiel – Vignerons Paysans à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel