

À BAÏA – 2015

Couleur : Rosé

Type: Rosé

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Merlot (75%), Syrah

Produit en Conversion vers l'Agriculture Biologique

Wine in Conversion to Organic

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : <4 g/l

Alcool / *Alcohol* : 12,5%

pH : 3,22

SO2 total : 34 mg/l



à Baïa

A la Vigne : Le Merlot est tout jeune (5 ans) et la Syrah est plus âgée (25 ans). Les rendements sont modérés (50-60 hl/ha) mais suffisamment élevés pour avoir un bon rendement en jus et une bonne acidité. Nul besoin ici d'aller chercher de la concentration... Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Merlot vines are young (5 year-old) and Syrah's are older (25). The yields are moderate (50 to 60 hl/ha) but high enough to get juice and nice acidity. No need here to go look for concentration... 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 débouillé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement, après quelques jours. Les températures sont contrôlées afin de rester entre 17 et 20°C. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré et légèrement sulfité afin de préserver le fruit. Elevage sur lies fines puis mise en bouteille mi-mars. Compte tenu d'un faible résidu de sucre, le vin est alors filtré pour éviter toute évolution en bouteille. Un léger dépôt peut toutefois se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid).

Production totale : 6,500 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. Temperature is maintained between 17 and 20°C. At the end of alcoholic fermentation, the wine is racked and some sulfites are added in order to preserve the fruit. 4 months ageing on fine lees then Bottling mid-march. Considering some low residual sugar, the wine is filtered in order to avoid any evolution in the bottle. Sediments may still form in the bottle with time (specifically tartrate when stored in cold conditions).

Total production: 6,500 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est rose, pale et délicate. Le nez exprime de petits fruits rouges, un bouquet de roses. En bouche le vin est rond, charnu, élégant. A déguster à l'apéritif ou à table, notamment sur des plats sucrés/salés...

Tasting notes: The aspect is rose, pale, and delicate. The nose shows small red berries and a bouquet of roses. On the palate the wine is soft, fleshy, elegant. To enjoy on its own or during a meal, it will be perfect with sweet & savory dishes...

La petite histoire : Baïa est la plus jeune des Amiel ! Pour être plus précis, c'est la fille de Jordan, née le 3 février 2016. A travers ce vin, qui s'imposera dans notre gamme comme le principal rosé (voire le seul !), nous souhaitons offrir un bain de jouvence à tous nos clients... mais aussi bien évidemment saluer sa venue au monde ! Et quand elle sera en âge de boire du vin, elle pourra commencer par là !

Long story short... Baïa is the youngest member of the family! To be more precise, she is Jordan's daughter, born on Feb 3, 2016. Through this wine, which will always be the main rosé (sometimes the only one) in our range, we want rejuvenate all our clients... but also obviously pay tribute to her birth! And when she'll be able to drink wine, it will be a good place to start!

L'info en + : Les 2 premières années nous avons cruellement manqué de rosé. Nous avons donc décidé de prendre ces 2 parcelles (appartenant à notre père) en « fermage » afin d'augmenter notre production. Nous sommes bien contents de ce choix et surtout du résultat !

Additional Info: The 2 first years, we ran out of rosé way too quickly... So we decided to rent those 2 vineyards from our dad in order to increase the production. We couldn't be happier of this decision and above all its result!

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