

À COURAL – 2015

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : AOP Languedoc

Cépages (*Grape varieties*) : Syrah (75%), Grenache (25%)

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14%

pH : 3,50

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



A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 30 ans. Les rendements sont faibles (20-40 hl/ha), ce qui nous donne beaucoup de fruit et de structure. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Vines are 20-30 years old. The yields are pretty low (20 to 40 hl/ha), which gives us a lot of fruit and structure. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, sans aucun ajout de levures ni de SO2. Chaque cépage est fermenté séparément et les macérations vont de 2 à 5 semaines selon le style recherché. Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ou de petits pigeages.

Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont en général isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors des assemblages.

Elevages séparés en cuve pendant 4 mois puis soutirage et assemblage des différents composants.

Mise en bouteille mi-mars sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,300 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. Each variety is fermented separately and macerations can go from 2 to 5 weeks depending on the style we look for. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs and/or light punching down.

Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are generally separated from the "Free run wines" and will be used later in the blends. Each variety is aged in tank for 4 months then the different components are racked and blended.

Bottling mid-march without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 3,300 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et intense. Le nez exprime un fruit mûr presque confituré. En bouche le vin est riche, puissant mais équilibré avec des tannins déjà soyeux et une belle longueur. A déguster à table sur de la charcuterie, des côtelettes d'agneau au grill ou un poulet rôti. Ne pas hésiter à carafer à l'avance si vous souhaitez que le vin s'ouvre plus vite...

Tasting notes: The aspect is deep and intense. The nose shows pretty ripe, jammy fruit. On the palate the wine is rich, powerful but well balanced, with already smooth tannins and an interesting length. Sit down and enjoy with cured meats, grilled lamb chops or a roasted chicken. Feel free to decant in advance if you want the wine to open up a little faster...

La petite histoire : Coural était le surnom de notre arrière-arrière grand-père Théophile (1869-1939). Ce vin rend hommage au dur labeur (symbolisé ici par sa vieille charrue, que nous avons toujours) qu'il a fourni toute sa vie pour améliorer la petite exploitation familiale. Il a su tracer un sillon dans lequel nous marchons encore et serait sans doute fier de voir aujourd'hui le fruit de ses vignes transformé en vin « d'appellation » et vendu un peu partout en France, en Europe, aux Etats-Unis, en Asie...

Long story short... Coural was the nickname of our great, great grandfather Théophile (1869-1939). This wine pays tribute to the very hard work (symbolized here by his old plow, that we still have) that he provided along his life to improve the small family wine farm. He would probably be proud today to see the fruit of his vines turned into an "AOC" wine and sold a bit everywhere in France as well as countries in Europe, the United States and Asia.

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