

MOUNTO DABALLO – 2015

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Cinsault, Alicante Bouschet

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / dry

Alcool / *Alcohol* : 12,7%

pH : 3,41

SO2 total : 10 mg/l

A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 35 ans. Les rendements sont faibles (20-40 hl/ha) ce qui nous donne un fruit bien mûr. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Vines are 20-35 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, décuvaage 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 : 4,000 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: 4,000 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est légère et brillante. Le Cinsault s'exprime beaucoup au nez avec des notes de petits fruits des bois mais aussi de poivre. En bouche le vin se montre fin, croquant et très gourmand. A déguster au comptoir avec quelques tapas et une bonne compagnie !

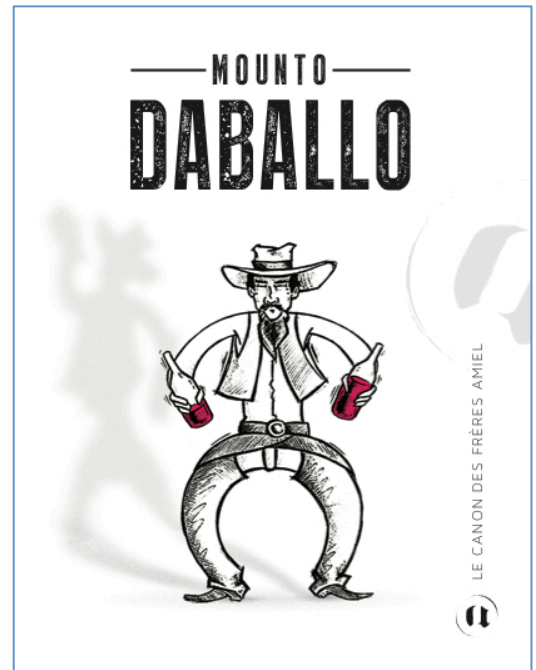
Tasting notes: The aspect is light and bright. The Cinsault clearly expresses itself in the nose with notes of little wild berries and pepper. On the palate the wine is fine, crunchy and yummy... To enjoy at the bar with some tapas and good company!

La petite histoire : En Occitan, « Mouto Daballo » signifie « monte puis descend ». Nous pensons en effet que ce vin descend plus vite dans notre gosier que ce qu'il monte à notre bouche ! D'où l'allusion à un certain cowboy qui tire plus vite que son ombre... « A consommer avec modération » comme dirait l'autre...

Long story short... In Occitan, "Mouto Daballo" means "up then down". We do indeed think that this wine comes down into our throat way faster than we bring it up to our mouth! From there comes the allusion to a famous comic book cowboy known to shoot faster than his shadow... "Enjoy responsibly" as they say...

L'info en + : Nous avons vinifié un peu d'Alicante Bouschet en rosé dans le but de créer une nouvelle cuvée à l'apparence d'un vin rouge mais faite comme un rosé... C'était sans compter sur sa grande compatibilité avec notre Cinsault et nous avons préféré les associer dans un Mouto Daballo meilleur que jamais !

Additional Info: We fermented some Alicante as rosé in order to produce a new label, looking like red but made as rosé... This was before we realized how great it complemented our Cinsault for a "Mouto Daballo" better than ever!



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