

## PICO CHUCO – 2015

**Couleur :** Rouge

*Type: Red*



**Appellation :** Vin de France

**Cépages (*Grape varieties*) :** Syrah, Grenache, Cinsault

**Vin Biologique certifié par Ecocert**

*Organic wine certified by Ecocert*

### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / <i>Sugar</i> :	12 g/l
Alcool / <i>Alcohol</i> :	13,3%
pH :	3,37
SO2 total :	27 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 :** Saignée d'une partie des jus de Syrah, Grenache et Cinsault. Déjà bien colorés, ils poursuivent leur fermentation naturelle comme un rosé. Une fois terminée soutirage et élevage en cuve pendant 4 mois.

Compte tenu de la sucrosité naturelle, filtration et léger sulfitage pour éviter toute évolution en bouteille.

Production totale : 4,200 bouteilles

*In the Cellar:* Bleeding of some Syrah, Grenache & Cinsault juices. Yet nicely colored, they carry on their fermentation without the skins, like rosé. Once fermentation completed, racking and aging in tank for 4 months. Due to the natural residual sugar, and to avoid any evolution in bottle, the wine was filtered and some sulfites were added before bottling.

*Total production: 4,200 bottles.*

**Commentaires de dégustation :** La robe est belle et appelle la dégustation. Le nez est assailli de fruits rouges et noirs. En bouche le vin est diaboliquement gourmand tout en gardant une grande fraîcheur... Addictif.

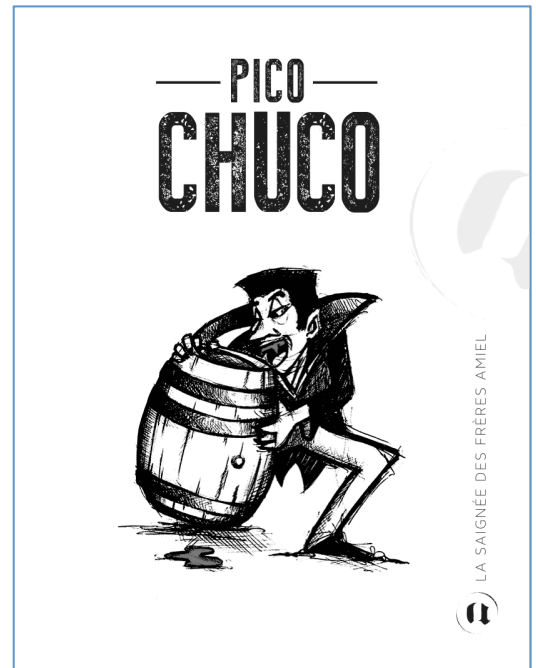
*Tasting notes:* The aspect is beautiful and appealing. Our nose is filled of red and dark berries. On the palate, the wine is evily yummy and keeps good freshness... Addictive.

**La petite histoire :** En Occitan, « Pico Chuco » signifie « pique et suce ». C'est ce que font les moustiques ou les vampires pour se délecter du précieux nectar... Nul doute qu'ils aimeraient en faire autant avec celui-ci !!!

*Long story short...* In Occitan, "Pico Chuco" means "sting and suck". It's what mosquitos or vampires do to taste the precious nectar... Without a doubt we can affirm they would love to do so with this one!

**L'info en + :** Comme la plupart des inventions, celle-ci est arrivée par hasard... Cette année nous avons eu des rendements un peu plus généreux et nous manquions un peu de place pour vinifier nos rouges. Nous avons donc saigné certaines cuves pour gagner un peu de place... Et ces jus ont fermenté ensemble... Et ils ont décidé de s'arrêter de fermenter un peu avant la fin... Plutôt que d'ajouter des levures ou de trouver toute autre façon de leur « forcer la main », nous avons accepté de nous adapter et de créer une nouvelle cuvée. Cette décision a été d'autant plus facile à prendre que nous avons pu observer la satisfaction enfantine de tous les gens à qui nous l'avons fait goûter à la cuve !!!

*Additional Info:* Like most inventions, this one came by chance. This year we had higher yields than usual and we lacked space to ferment our reds. So we "bled" some varieties to save some space... And those juices fermented together. And they decided to stop fermenting a little bit before the end... Rather than adding yeasts or finding other ways to "force" them, we accepted to adapt and create a new label. This decision was made easy by observing the kind of childish/innocent satisfaction of every person who tried this wine when it was in tank!



**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