

PREMIER ROLLE- 2015

Couleur : Blanc *Type: White*

Appellation : AOP Languedoc

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 12,2%

pH : 3,03

SO2 total : 29 mg/l

A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010. Rendement volontairement faible (35 hl/ha) pour laisser à la vigne le temps de bien s'implanter. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010. The yield is purposely low (35 hl/ha) in order to let the vines focus on developing their root system. 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. 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 sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid).

Production totale : 2,500 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 without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time (specifically tartrate when stored in cold conditions).
Total production: 2,500 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe jaune pale aux reflets verts. Le nez est sur des notes d'agrumes et de plantes méditerranéennes. La bouche est tonique, rafraichissante, et très longue. Revigorant ! A déguster à table sur des poissons grillés, des coquillages, ou pour trancher un velouté crémeux...

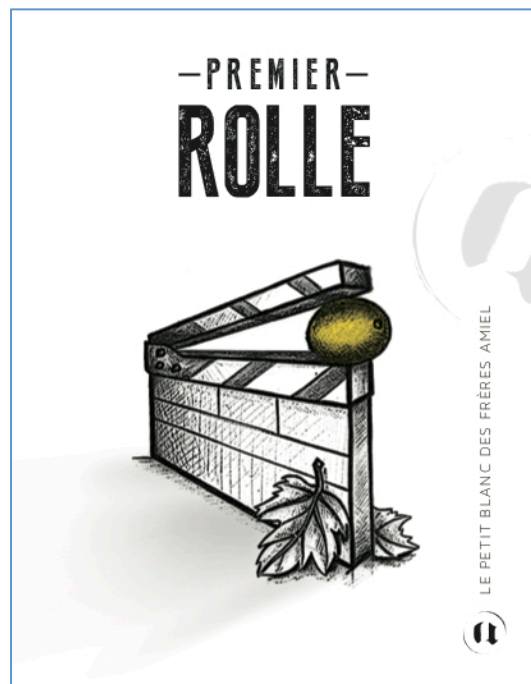
Tasting notes: Nice pale lemon color with green reflects. Nose shows citrus and Mediterranean herbs. Tonic and refreshing on the palate, it is also long lasting. Invigorating! To be enjoyed during a meal, with seafood, grilled fish, or to contrast some creamy dish...

La petite histoire : Le Vermentino porte aussi le nom de « Rolle », et comme c'est notre premier vin blanc, nous avons choisi de l'appeler « Premier Rolle ». Le « clap » est donc un clap de début plus qu'un clap de fin ! Pour finir le jeu de mots, nous sommes convaincus que ce vin sera la star de vos apéritifs et repas...

Long story short... Rolle is the other name of Vermentino. As it is our first "Rolle", we played on words, "Premier Role" being in French the "main actor" in a movie or play... To end up with this joke, we are sure this wine will be the star of your meals...

L'info en + : C'est la première fois en 3 ans que nous arrivons à vendanger une partie de notre Vermentino beaucoup plus tôt, sur les notes d'agrumes et avec moins d'alcool que sur les autres lots de Blanc. Nous en sommes très heureux car nous voulions vraiment un blanc plus léger et digeste ! Bon appétit !

Additional Info: it's the first time in 3 years that we manage to pick some of our Vermentino grapes a lot earlier, to get citrusy flavors and less alcohol than our other whites. We are very happy as we really wanted a lighter, more digest wine!



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