

À YVONNE – 2015

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino (80%), Grenache Blanc

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14,2 %

pH : 3,15

SO2 total : 26 mg/l



à Yvonne

A la Vigne : Jeunes vignes plantées en 2010 et 2011, elles montrent l'efficacité de nos méthodes culturales avec déjà beaucoup de profondeur et de qualité dans leurs raisins. Rendements volontairement faibles (15-35 hl/ha) pour laisser à la vigne le temps de bien s'implanter. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010 and 2011, they show that our cultural methods are good, already producing complex and quality grapes. The yields are purposely low (15-35hl/ha) in order to let the vines focus on their roots! 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, débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement, après quelques jours. Petit à petit les vins sont envoyés dans des demi-muids de 500 litres pour y achever leur fermentation et y vivre paisiblement leur élevage sur lies. Une barrique a retenu toute notre attention et nous l'avons laissée en élevage pendant 18 mois. Mise en bouteille mi-juin sans collage ni filtration après un léger sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 600 bouteilles

In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank 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. Slowly we send the wines into 500 liters oak barrels where they can achieve their fermentation and peacefully age for a few months, on their lees. One particular barrel showed special potential so we let it age for 18 months. Bottling mid-june without fining or filtering after a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 600 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et légèrement dorée. Le nez exprime un fruit mûr et une grande complexité aromatique. En bouche, le vin se montre gras et crémeux avec une fausse sensation de sucrosité. La finale est fraîche, tonique et fait saliver. Un vin de gastronomie qui mérite qu'on lui laisse le temps de s'ouvrir à table...

Tasting notes: The aspect is deep with golden tones. The nose shows pretty ripe fruit and a great aromatic complexity. On the palate the wine is rich and creamy with a sensation of sweetness. The finish is fresh, lively and mouthwatering. A gastronomic wine that deserves time to open up and show its full potential...

La petite histoire : Le vin est dédié à notre grand-mère Yvonne, toujours bien active et chez qui nous mangeons tous les midis ! C'est donc évidemment son « toupie » (pot pour cuisiner) que nous avons choisi pour symboliser la générosité et la gourmandise de cette cuvée...

Long story short... This wine is a tribute to our grandmother Yvonne, still very active and who cooks for us everyday! We then obviously picked her "toopee" (cooking pot) to be the symbol of this generous, yummy white 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