

## À JEAN – 2015

**Couleur :** Rouge

*Type: Red*



**Appellation :** AOP Languedoc

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

**Vin Biologique certifié par Ecocert**

*Organic wine certified by Ecocert*

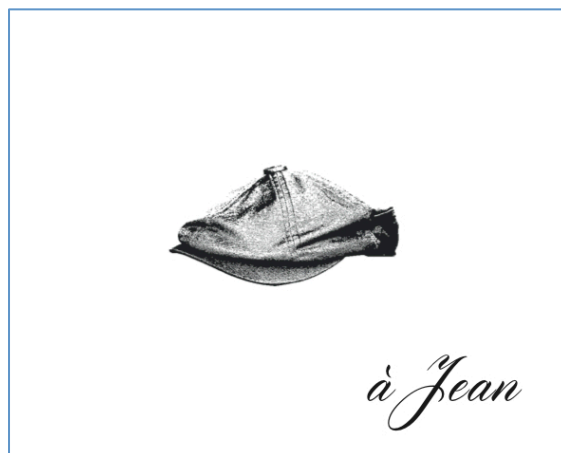
### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14,5%

pH : 3,50

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



**A la Vigne :** Vignes âgées de 20 à 30 ans + une jeune vigne plantée en 2010 et déjà très prometteuse. Culture biologique et biodynamique redonnant beaucoup de vie à nos sols et notre environnement mais aussi plus d'acidité dans nos raisins. Les rendements sont faibles (20-30 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 + a young vineyard planted in 2010 and already pretty promising. Organic and Biodynamic farming bring so much life in our soils and environment but also more acidity in our grapes. The yields are very low (20-30 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 parcelle est fermentée séparément et les macérations sont de 4 semaines environ.

Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ou de petits pigeages chaque jour.

Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Seuls les « vins de coule » seront utilisés. 12 mois d'élevage en barriques de 225 et 500 litres avant assemblage et mise en bouteilles fin octobre, sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,400 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. Each block is fermented separately and macerations can go for about 4 weeks. 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. Only "Free run wines" are used. 12 months ageing in 225 and 500 liters barrels before blending and bottling late October, without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 3,400 bottles.

**Commentaires de dégustation :** La robe est sombre. Le nez est élégant, riche et complexe, au boisé délicat. En bouche le vin est plein et les tannins permettent un beau potentiel de garde. A déguster sur des viandes, notamment l'agneau, dans les 10 prochaines années.

*Tasting notes:* The aspect is dark. The nose is elegant, rich and complex with delicate oaky notes. On the palate the wine is full and the tannins show good ageing potential. To enjoy with meat (especially lamb) over the next 10 years.

**La petite histoire :** Le vin est dédié à notre grand-père Jean. Contraint par le marché des années 1960 d'arrêter la production de vins il commença à vendre ses raisins à la cave coopérative. Il aurait sans doute aimé nous voir réinvestir sa cave, 20 ans après sa mort, pour y produire nos propres vins. A travers cette cuvée, à son image, nous voulons exprimer l'élégance, la générosité et l'amour inconditionnel pour notre Terre et notre Famille.

*Long story short...* The wine is a tribute to our grandfather Jean. Forced by the bad market of the 1960's to stop making wine he started selling his grapes to the cooperative cellar. He would have loved to see us taking over his cellar, 20 years after he passed away, to produce our own wines. Through this wine, at his image, we want to express elegance, generosity and unconditional love to our land and family.

**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