

MOUNTO DABALLO – 2018

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

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

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert / Demeter
Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / dry

Alcool / *Alcohol* : 13,0%

pH : 3,19

SO2 total : 11 mg/l

A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 40 ans. Les rendements sont bons en cette année 2019 (35 hl/ha) ce qui nous donne un fruit plus léger et moins concentré. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Vines are 20-40 years old. The yields are good this year (35hl/ha), which gives us a lighter wine with less concentrated flavours. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins de Cinsault sont égrappés et foulés puis mis en cuve, sans aucun ajout d'additifs. Cette année nous avons choisi d'y ajouter un peu de Carignan pour chercher un peu plus d'acidité et de buvabilité. Le Grenache est quant à lui pressé directement pour obtenir un jus rosé qu'on ajoute au Cinsault. La syrah n'a été macérée que 4 jours. Tout cela pour obtenir un maximum de fruit avec un minimum de tannins...

Les extractions sont douces avec des petits remontages. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors des assemblages d'autres cuvées.

Élevage en cuve pendant 6 mois puis mise en bouteille en mars sans collage, filtration et avec un léger sulfitage pour préserver toute la fraîcheur du fruit. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 2,700 bouteilles

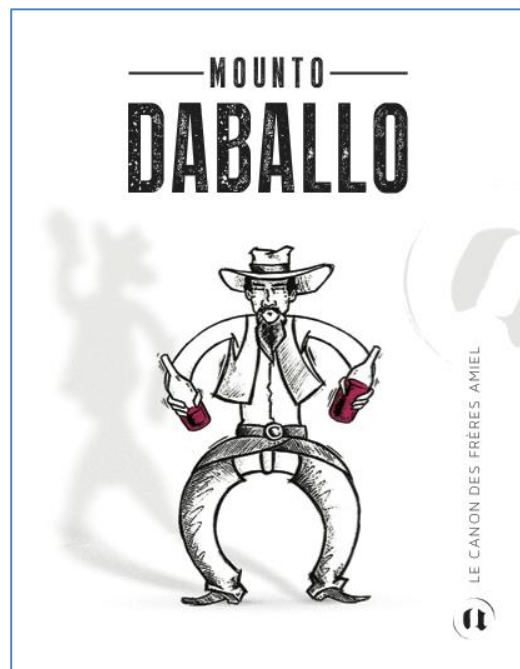
In the Cellar: Grapes from the Cinsault are destemmed and crushed, then sent to tank without any additives. This year we added some Carignan to get more acidity and drinkability. Grapes from Grenache are directly pressed to get a rosé juice that we add on top of the Cinsault. The syrah was macerated only 4 days. All that to get a maximum amount of fruit with very low tannins. Extractions are soft, with short pump-overs. Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in other blends. Aged in tank for 6 months then Bottled in march without fining, filtering and with a low sulfites addition to preserve the freshness of the fruit. Sediments may then form in the bottle with time.
Total production: 2,700 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...



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