

PREMIER ROLLE- 2018

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino (+5% Grenache Blanc)

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

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 12,8 %

pH : 3,11

SO2 total : 20 mg/l

A la Vigne : Jeunes vignes plantées en 2010 et 2011. Jolis rendements sur ce millésime ce qui a permis de donner un peu plus de jus et de légèreté au vin. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Young vines planted in 2010 & 2011. The yields were good this year, offering a bit more juice than a lighter wine. 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 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 laissé quelques semaines sur ses lies. Cette année, la fermentation malolactique s'est tout de suite effectuée, ce qui a arrondi un petit peu le vin comparé aux années précédentes. Puis 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 : 2,400 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. Temperature is maintained between 17 and 20°C. At the end of alcoholic fermentation, the wine stays on its lees for a few weeks. This year, malolactif fermentation happened quite quickly, decreasing the perception of acidity in the wine. Then the wine was racked and some sulfites were added in order to preserve the fruit. A few 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).

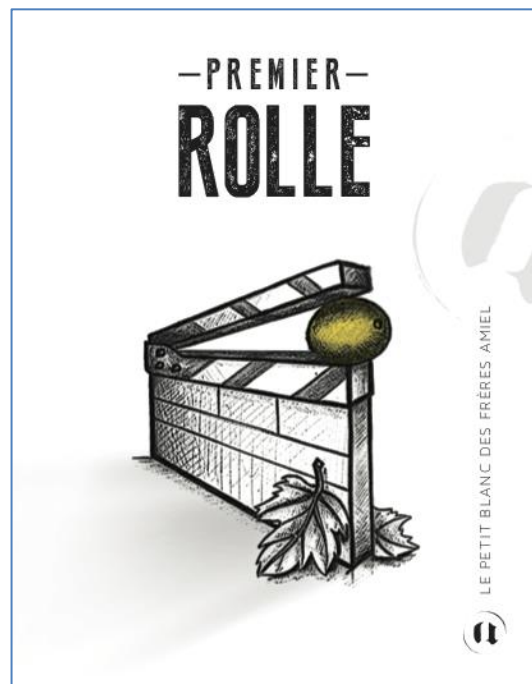
Total production: 2,400 bottles.

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...



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