

À PEÏSSOU – 2018

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Syrah 80%, Presses

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

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14,3%

pH : 3,41

SO2 total : 14 mg/l



A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 35 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 modérés (30-40 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 20-35 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 moderated (30-40 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.

Deux parcelles sont fermentées 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.

Élevage de 9 mois environ en barriques de 225 et 500 litres et en cuve avant assemblage et mise en bouteilles en mai 2019, sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour préserver la pureté du vin. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps. Production totale : 9,000 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 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. 9 months ageing in 225 and 500 liters barrels and in tank before blending and bottling in may 2019, without fining, filtering but with a low sulfites addition to preserve the purity of the fruit. Sediments may then form in the bottle with time. Total production: 9,000 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et intense, aux reflets carmin. Le nez exprime un fruit rouge mûr et beaucoup d'épices. En bouche le vin est plein mais fin et équilibré avec des tannins déjà soyeux et une belle longueur. A déguster à table sur des mets raffinés ou pourquoi pas seul en cas de petit coup de blues !

Tasting notes: The aspect is deep and intense. The nose shows ripe red fruit with lots of spices. On the palate the wine is full but fine and balanced, with already smooth tannins and an interesting length. Sit down and enjoy it with refined dishes or why not on its own whenever you feel lonely!

La petite histoire : Le vin est dédié à notre arrière grand-père Elisée, surnommé Peïssou (le petit poisson). La clarinette, dont il aimait beaucoup jouer, symbolise le côté culturel de la vigne et du vin dans notre société, et ce depuis des millénaires. Grand défenseur de la langue et de la culture Occitanes, il serait sans doute fier de voir aujourd'hui le fruit de ses vignes vendu un peu partout en France, en Europe, aux Etats-Unis et en Asie.

Long story short... The wine is a tribute to our great grandfather Elisée, known as "Peïssou" (the little fish). The clarinet, instrument he would always be playing, is the symbol of the cultural status of wine in our society for millenniums. Great advocate of Occitan's culture and language, he would probably be proud today to see the fruit of his vines turned into an "AOC" wine and sold a bit everywhere in France as well as in Europe, the United States and Asia.

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