

À YVONNE – 2017

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino (100%)

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14,8 %

pH : 3,11

SO2 total : 37 mg/l



A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010, elle montre l'efficacité de nos méthodes culturales avec déjà beaucoup de profondeur et de qualité dans les raisins. Rendement volontairement faible (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, they show that our cultural methods are good, already producing complex and quality grapes. The yields are purposely low (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 en barriques pour y achever leur fermentation et y vivre paisiblement leur élevage sur lies (12 mois). Mise en bouteille en Octobre 2018 sans collage ni filtration après un léger sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 1,400 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. Slowly we send the wine into oak barrels where they can achieve their fermentation and peacefully age for 12 months, on their lees. Bottling October 2018 without fining or filtering after a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 1,400 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est limpide, brillante avec un beau doré. Le nez est subtil de poire, pêche, abricot frais, le tout enrobé par de légères notes boisées. La bouche est tonique, complexe, avec à la fois des fleurs, du tabac blond, du caramel... Un vin élégant, de gastronomie, qui mérite qu'on lui laisse le temps de s'exprimer à table...

Tasting notes: The aspect is clear, shiny, with a pretty golden. Nose is subtle, with pear, peach and apricot, all surrounded by light oaky notes. The palate is lively, complex, with flowers, tobacco, caramel... An elegant, gastronomic wine that deserves time and food to 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 « toupi » (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