

## À BAÏA – 2019

Couleur : Rosé

Type: Rosé



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Merlot, 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 : 13,3%

pH : 3,25

SO2 total : 35 mg/l



à Baïa

**A la Vigne :** parcelles de Merlot & Syrah âgées de 20 ans en moyenne. Les rendements sont corrects cette année (35 hl/ha) ce qui nous donne une belle concentration en fruit ... Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

*In the vineyards: 20 years old Merlot & Syrah. The yields are correct (35 hl/ha) which gives us a high concentration of fruit... Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.*

**A la Cave :** Les raisins sont égrappés et 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. 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 qui pourtant ne manque pas de fraîcheur et d'acidité ! Puis le vin est soutiré et légèrement sulfité afin de préserver le fruit. Élevage sur lies fines puis mise en bouteille fin février sans collage ni filtration. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid). Production totale : 2,800 bouteilles.

*In the Cellar: Grapes are destemmed and 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. 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, malolactic fermentation happened quite quickly, softening the wine, though keeping a good acidity. 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 late February without fining or filtering. Sediments may then form in the bottle with time (specifically tartrate when stored in cold conditions). Total production: 2,800 bottles.*

**Commentaires de dégustation :** La robe est délicate, de couleur « cœur de fraise » notamment due à la Syrah. Le nez discret exprime de petits fruits rouges. En bouche le vin est rond, avec une belle finesse qui fait penser à un joli vin blanc. A déguster à l'apéritif ou à table, au bord de la piscine ou dans la gourde du vélo...

*Tasting notes: The aspect is delicate, the color being "strawberry" as often with Syrah rosé. The nose is discreet and shows small red berries. On the palate the wine is soft, pretty elegant and reminding of nice white wine. To enjoy on its own or during a meal, by the swimming pool or in your bike's bottle...*

**La petite histoire :** Baïa est la fille de Jordan, née le 3 février 2016. A travers ce vin, qui s'impose dans notre gamme comme le principal rosé, nous souhaitons offrir un bain de jouvence à tous nos clients... mais aussi bien évidemment saluer sa présence! Et quand elle sera en âge de boire du vin, elle pourra commencer par là !

*Long story short... Baïa is Jordan's daughter, born on Feb 3, 2016. Through this wine, which is now our main rosé, we want rejuvenate all our clients... but also obviously pay tribute to her! And when she'll be old enough to drink wine, it will be a good place to start!*

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