

À COURAL – 2019

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

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

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 : 3,38

SO2 total : 16 mg/l



A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 40 ans. Les rendements sont modérés (35 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 20-40 years old. The yields are moderated (35 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 de Syrah ont été fermentées séparément, une troisième cuve a reçu le Cinsault et le Carignan. Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ou de petits pigeages.

Une fois la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard dans un autre assemblage.

Élevages séparés en cuve pendant 6 mois puis soutirage et assemblage des différents composants.

Mise en bouteille en mars 2020 sans collage ni filtration mais avec un très léger sulfitage pour améliorer la tenue du vin à l'ouverture. Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 6,000 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. Two different blocks of Syrah were fermented separately and a third tank was used for Cinsault & Carignan. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs and/or light punching down.

Once the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in another blend. Each component was aged in tank for 6 months before being racked and blended.

Bottling in March 2020 without fining or filtering but with a very little sulfites addition to improve its resistance to oxygen once open. Sediments may form in the bottle with time.

Total production: 6,000 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est profonde et intense, d'un joli rouge carmin. Le nez exprime des notes balsamiques (thym, laurier) mais aussi le fruit noir et le caractère pierreux du terroir. En bouche le vin est rond, flatteur malgré une structure charpentée.

Tasting notes: The aspect is deep and intense. The nose shows balsamic notes (thyme, bay) but also black fruit and the stony character of our Terroir. On the palate, the wine is round, gentle though with serious structure.

La petite histoire : Coural était le surnom de notre arrière-arrière grand-père Théophile (1869-1939). Ce vin rend hommage au dur labeur (symbolisé ici par sa vieille charrue, que nous avons toujours) qu'il a fourni toute sa vie pour améliorer la petite exploitation familiale. Il a su tracer un sillon dans lequel nous marchons encore et serait sans doute fier de voir aujourd'hui le fruit de ses vignes transformé et vendu un peu partout en France, en Europe, aux Etats-Unis, en Asie...

Long story short... Coural was the nickname of our great, great grandfather Théophile (1869-1939). This wine pays tribute to the very hard work (symbolized here by his old plow, that we still have) that he provided along his life to improve the small family wine farm. He would probably be proud today to see the fruit of his vines turned into wine and sold a bit everywhere in France as well as countries 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