

## À ÉLISE – 2019

**Couleur :** Blanc

Type: White



**Appellation :** Vin de France

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

**Vin Biologique & Biodynamique** certifié par Ecocert/Demeter

*Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*

### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14,6 %

pH : 3,13

SO2 total : <10 mg/L sans sulfites ajoutés / no added sulfites



**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. Jolis rendements qui permettent d'avoir du jus, du fruit, et pas trop de concentration. 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 good and bring some juice, fruit, and not too much concentration. 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. A la fin, le vin reste sur lies quelques semaines, le temps que la fermentation malolactique se fasse. Élevage sur lies fines en foudre pendant 9 mois. Mise en bouteille en Juin 2020 sans collage ni filtration et sans sulfitage. Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 2,000 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 happen. At the end, the wine stays on its lees for a few weeks for the malolactic fermentation to happen. Aged in an oak foudre for 9 months, the wine was bottled in June 2020 without fining or filtering and no sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 2,000 bottles.

**Commentaires de dégustation :** La robe est limpide, brillante avec un beau doré. Le nez est charmeur avec un fruit mûr, des épices de pâtisserie, une touche oxydative et de légères notes boisées. La bouche attaque sur le gras et la rondeur avant de laisser place à une finale saline et une belle acidité... 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 charming, with ripe fruit, pastry spices, an oxidative touch and some light oaky notes. The palate first seems greasy and waxy, finishing with a salty and crisp character... An elegant, gastronomic wine that deserves time and food to show its full potential...

**La petite histoire :** Le vin est dédié à notre arrière-grand-mère Élise, dont la salle à manger nous sert aujourd'hui de chai de mise en bouteilles ! Sur l'étiquette, sa machine à coudre symbolise le souci du détail, le travail minutieux, et le tissage des liens entre les générations... A déguster à sa mémoire !

*Long story short...* This wine is a tribute to our great grandmother Élise, whose dining room became our bottling cellar! On the label, her sewing machine is a symbol of precise, meticulous handwork, and sowing links between generations... To Élise!!

**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