

À L'OUEST - 2018

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Merlot, Cabernet Sauvignon

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

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 13,7%

pH : 3,48

SO2 total : 11 mg/l

A la Vigne : Les rendements sont modérés (30-40 hl/ha), ce qui nous donne beaucoup de structure. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: The yields are moderated (30 to 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. Chaque cépage est fermenté séparément et les macérations vont de 3 à 5 semaines selon le style recherché. Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ou de petits pigeages. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont en général isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors d'autres assemblages. Elevages séparés en cuve pendant 4 mois puis soutirage et assemblage des différents composants. Mise en bouteille mi-avril sans collage ni filtration et avec un léger sulfitage pour maintenir la pureté du fruit.

Production totale : 2,400 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. Each variety is fermented separately and macerations can go from 3 to 5 weeks depending on the style we look for. 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. "Press wines" are generally separated from the "Free run wines" and will be used later in other blends. Each variety is aged in tank for 4 months then the different components are racked and blended. Bottling mid-april without fining or filtering but with some sulfites addition in order to preserve the purity of the fruit. Total production: 2,400 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est brillante et très intense. Le nez exprime des fruits noirs avec une touche épicée et des notes de cuir. En bouche le vin est dense, avec beaucoup de volume et des tannins présents. A déguster au coin du feu avec des mets riches tels qu'un bon cassoulet ou un magret de canard.

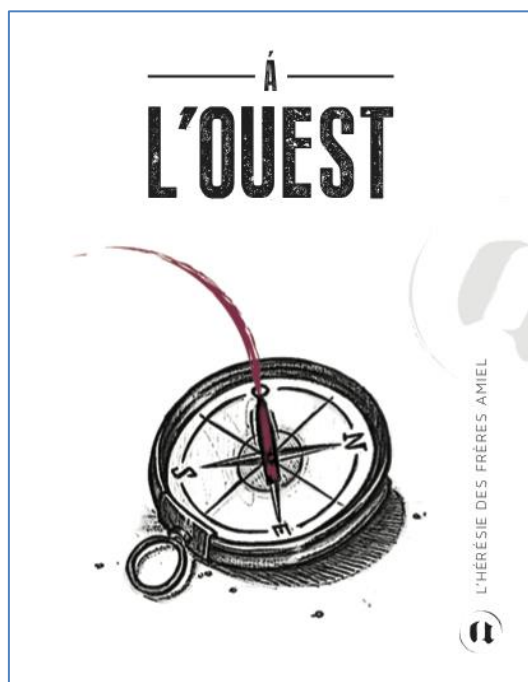
Tasting notes: The aspect is bright and very intense. The nose shows dark black berries with spices and a touch of leather. On the palate the wine is dense, with a lot of volume and present tannins. To enjoy by the fireplace with rich dishes such as traditional French "cassoulet" or a grilled duck breast.

La petite histoire : A l'Ouest fait référence à ses cépages qui pour nous viennent du « Far West » atlantique et la région bordelaise. Nous avons souhaité voir leur expression sur notre terroir et avons été conquis par la richesse et la concentration des baies, par le côté sombre, épicé, racé, du vin en étant issu. Une belle surprise...

Long story short... A l'Ouest makes allusion to its grape varieties that come from the "Far West" Atlantic and Bordeaux region. We wanted to see their expression on our terroir and were amazed by those rich and concentrated berries and by the dark, spicy, high personality wine coming from it. A great surprise...

L'info en + : C'est l'entrée en production d'une jeune parcelle de Cabernet Sauvignon qui nous a permis depuis 2015 de « Westerniser » encore un peu plus cette cuvée... Mais elle reste toujours autant Méditerranéenne !

Additional Info: By getting in 2015 the first grapes of a young Cabernet vineyard, we were able to "Westernize" even more this wine! Though, it is still soooo Mediterranean!!!



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