

BIG BLACK COQ – 2019

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Alicante Bouschet 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* : 13,3%

pH : 3,38

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

A la Vigne : Vigne âgée de 40 ans. Les rendements sont faibles (30hl/ha) ce qui nous donne un fruit bien mûr. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Vines are 40 years old. The yields are low (30 hl/ha), which gives us a lot of fruit. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont directement pressés et le jus débourbé exactement comme pour un rosé. Puis il est envoyé en cuve, sans aucun additif, où il fermente naturellement à une température de 20°C. Après la fermentation, le vin est soutiré avant un court élevage de 6 mois en cuve. Puis vient le moment de la mise en bouteille sans collage, filtration ni sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 1,600 bouteilles

In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is settled just like for a rosé. Then it is sent to tank without any additives where it naturally goes through alcoholic fermentation. Once this is over, the wine is racked and goes for a short 6 months ageing in tank. Finally comes the bottling without fining, filtering nor sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time. Total production: 1,600 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est brillante, comme un rouge assez léger. Le nez explose sur le cassis et le fruit sauvage. En bouche le vin se montre léger, fluide, sans tannins et avec beaucoup de fruit. A déguster à tout moment du jour et de la nuit, au gré de vos envies !

Tasting notes: The aspect is bright as a light red wine. The nose brings showy notes of blackcurrant and wild berries. On the palate the wine is light, fluid, without tannins but with lots of fruit. To enjoy any time of day and night, according to your will!

La petite histoire : « Big Black Coq », fierté française, est le rosé le plus noir du monde (d'où le grand coq noir...). Issu d'un cépage teinturier, l'Alicante Bouschet, sa robe rappelle celle d'un vin rouge alors qu'il n'y a aucune macération. C'est un vin unique, atypique, mais qui pourtant plaira à tout le monde !

Long story short... "Grand Coq Noir" (or Big Black Coq in English) is a big French pride: it is the darkest rosé in the world. Made of a dyer variety called Alicante Bouschet, it looks like a regular red wine even though there was absolutely no maceration. Though unique and atypical, everybody will like it!



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