

FAREM TOT PETAR – 2019

Couleur : Rosé

Type: Rosé

Appellation : Vin de France

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

Vin Biologique & Biodynamique

certifié par Ecocert & Demeter

Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert & Demeter



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 5g/l

Alcool / *Alcohol* : 12,9 %

pH : 3,06

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

A la Vigne : Syrah de 25 ans et Cabernet de 10 ans, sur la même parcelle. Les rendements sont faibles (30 hl/ha) ce qui nous donne ici une grande concentration de fruit et de couleur... Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: 25 year-old Syrah and 10 year-old Cab, from the same vineyard. The yields are low (30 hl/ha) which gives us a high concentration of fruit and color... 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, sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement, après quelques jours. Les températures sont contrôlées afin de rester entre 17 et 20°C. Avant la fin de la fermentation alcoolique, le vin est refroidi et mis en bouteille afin que la fermentation continue lentement. Avant commercialisation, le vin est dégorgé pour enlever un maximum de sédiments.

Production totale : 5,000 bouteilles.

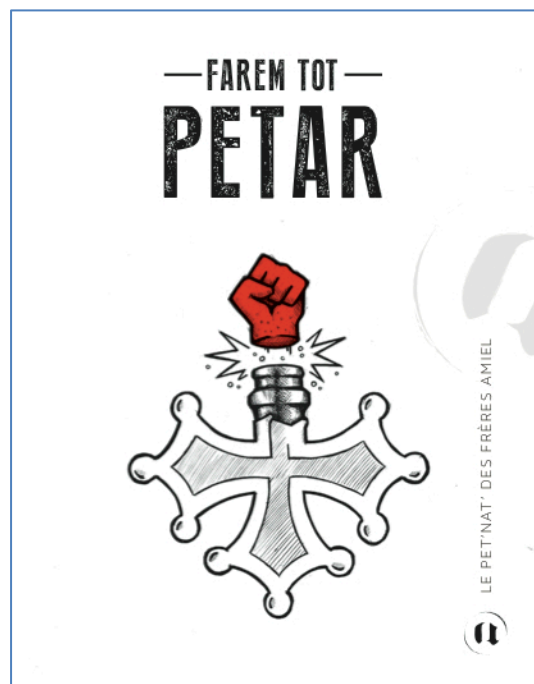
In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank, without any additive. The must settles for a couple days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally, after a few more days. Temperature is maintained between 17 and 20°C. Before the end of alcoholic fermentation, the wine is cooled down and bottled in order for the fermentation to slowly continue.. The wine is disgorged before putting it on the market to remove most of the sediments. Total production: 5,000 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe rose fraise. Le nez est sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est tonique, la bulle est très persistante. C'est un vin festif qui met en appétit...

Tasting notes: Nice strawberry pink color. Nose shows citrus and small red berries. Lively on the palate, with an intense and persistent sparkling character. A wine to build your appetite...

La petite histoire : En Occitan « on va tout faire péter », Farem Tot Petar fait honneur au cri révolutionnaire des vigneronniers languedociens lors des manifestations du siècle dernier... C'est un « pet'nat' » 100% nature, explosif, à boire avant qu'il s'autodétruise !...

Long story short... Occitan expression meaning "Let's blow everything up", Farem Tot Petar pays tribute to the revolutionary shout of Languedoc wine producers during the demonstrations from the last century... This is a 100% Natural Sparkling rosé, quite explosive, to be enjoyed before its self-destruct!



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