

FAREM TOT PETAR – 2019 (blanc)

Couleur : Blanc

Type: White

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino, Muscat, Rivairenc

Vin Biologique & Biodynamique

certifié par Ecocert & Demeter

Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert & Demeter



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 3g/l

Alcool / *Alcohol* : 12,4 %

pH : 3,00

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

A la Vigne : Vermentino planté en 2010 + Muscat & Rivairenc surgreffés en 2018. Les rendements sont corrects (35 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: Vermentino planted in 2010 + Muscat & Rivairenc grafted in 2018. Yields are good (35 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 égrappés et mis en cuve avec leur jus, sans aucun additif, pour macérer ensemble comme un « vin orange ». La fermentation peut commencer, naturellement, et les températures sont contrôlées afin de rester autour de 20°C. Avant la fin de la fermentation alcoolique, le vin est refroidi et mis en bouteille afin que la fermentation continue lentement (nous n'utilisons que le vin de coule, la presse est allée dans un rouge). Avant commercialisation, le vin est dégorgé pour enlever un maximum de sédiments.

Production totale : 800 bouteilles.

In the Cellar: Grapes are destemmed and sent to tank with their juice, without any additive, to macerate as an "orange wine". Fermentation can start, naturally, and temperature is maintained around 20°C. Before the end of alcoholic fermentation, the wine is cooled down and bottled in order for the fermentation to slowly continue in the bottle (we use only the "free run" wine, the "press wine" being blended in a red). The wine is disgorged to remove most of the sediments then put on the market.
Total production: 800 bottles.

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

Tasting notes: Color is yellow and slightly orange. Nose shows citrus and exotic fruits. 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 vigneron·nes 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-destruction!



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