

PICO CHUCO – 2019

Couleur : Rouge*

*Type: Red**



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Alicante – Merlot 50/50

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

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 4 g/l
Alcool / *Alcohol* : 13,7%
pH : 3,45
SO2 total : 25 mg/l

A la Vigne : Vignes âgées de 20 à 40 ans. Les rendements sont modérés (30-40 hl/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 20-40 years old. 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 : Saignée d'une petite partie des jus de Merlot et Alicante après seulement une nuit de contact avec la peau. Déjà bien colorés, ils poursuivent leur fermentation naturelle comme un rosé. Les deux cuves se sont naturellement arrêtées de fermenter au même moment, avec environ 4g/L de sucre résiduel. Après quelques semaines de stabilité, soutirage, assemblage des 2 et élevage en cuve pendant 6 mois.

Compte tenu de la sucrosité naturelle, un léger sulfitage a été réalisé avant mise pour limiter le risque de fermentation en bouteille. Vin non collé, non filtré, un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 1,800 bouteilles

In the Cellar: Bleeding of some Merlot & Alicante after only one night of skin contact, Yet nicely colored, they carry on their fermentation without the skins, like a rosé. Both tanks stopped fermenting at the same time, with 4g/L of residual sugar. After a few weeks of stability, racking, blending and aging in tank for 6 months. Due to the natural residual sugar, to limit the risk of fermentation in bottle, we added a little bit of sulfites before bottling. No fining or filtration, some sediments may then form. Total production: 1,800 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est belle et appelle la dégustation. Le nez est assailli de fruits rouges et noirs. En bouche le vin est diaboliquement gourmand tout en gardant une grande fraîcheur. Addictif.

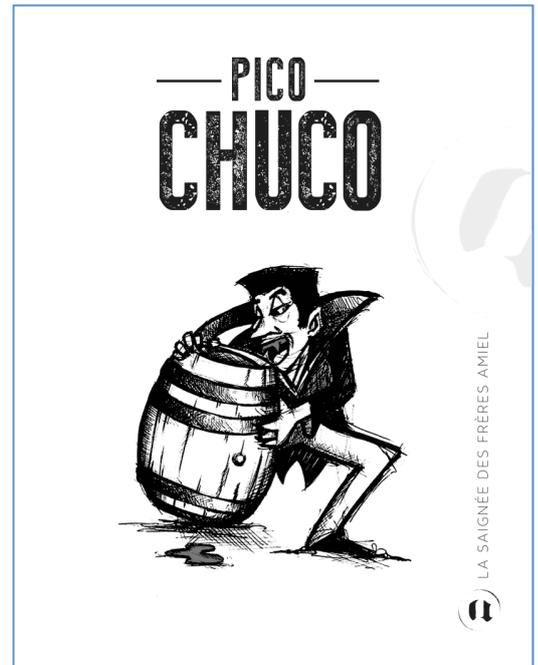
Tasting notes: The aspect is beautiful and appealing. Our nose is filled of red and dark berries. On the palate, the wine is evilly yummy and keeps good freshness... Addictive.

La petite histoire : En Occitan, « Pico Chuco » signifie « pique et suce ». C'est ce que font les moustiques ou les vampires pour se délecter du précieux nectar... Nul doute qu'ils aimeraient en faire autant avec celui-ci !!!

Long story short... In Occitan, "Pico Chuco" means "sting and suck". It's what mosquitos or vampires do to taste the precious nectar... Without a doubt we can affirm they would love to do so with this one!

*Techniquement, ce vin devrait être considéré comme un "rosé de saignée" mais l'Alicante lui donne une vraie couleur rouge...

**Technically, this wine should be considered a "bleeding rosé" but the Alicante gives it a real red color...*



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