

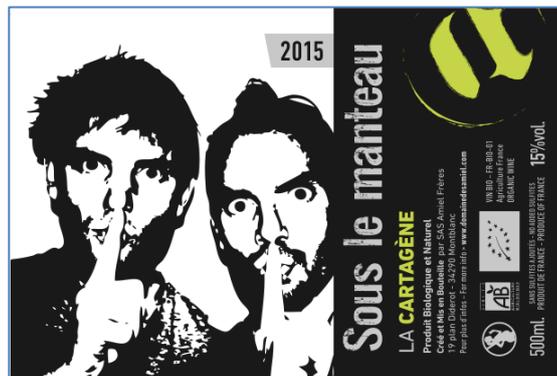
SOUS LE MANTEAU CARTAGÈNE – 2017

Couleur : Blanche *Type: White*
Appellation : Mistelle (Vin de Liqueur)
Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino (100%)
Vin Biologique certifié par Ecocert
Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 180g/l
Alcool / *Alcohol* : > 15%
pH : 3,31
SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulfites*)



A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010. Rendement volontairement modéré (35 hl/ha) pour laisser à la vigne le temps de bien s'implanter. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne. Récolte assez précoce pour ne pas avoir trop de sucre dans le produit fini.

In the vineyards: Young vines planted in 2010. The yield is purposely low (35hl/ha) in order to let the vines focus on their roots! Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards. Harvested quite early to avoid having too much sugar in the final product.

A la Cave : Les raisins sont égrappés et pressés. Le jus est débourbé à froid pendant 48h pour ne garder qu'un jus clair. Ce jus est ensuite directement muté (fortifié) avec notre propre eau-de-vie de vin. Il n'y a donc pas de fermentation... C'est pourquoi on ne parle pas de « vin » mais de « mistelle ». Élevage de 12 mois en barriques de 225 litres puis mise en bouteille en octobre 2018 sans collage, filtration ou sulfitage. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 800 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and pressed. Juice is settled for 48h in order to get only clear juice. This juice is then fortified with our own wine spirit. There is no fermentation, so it's not a "wine" but a "mistelle". Ageing for 12 months in 225L oak barrels and Bottling in october 2018 without fining, filtering or sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 800 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est dorée, cuivrée. Le nez évoque la rose, la poire, l'orgeat. En bouche, le vin est très doux mais bien équilibré par une bonne acidité. On retrouve beaucoup de fruit et des notes d'amande. Sa longueur interminable en fait un vin de méditation qui peut être sorti du contexte du repas...

Tasting notes: The aspect is golden with touch of copper. The nose reminds of rose, pear and almond. On the palate the wine is very sweet but balanced by a good acidity We get lots of fruit and sweet almond paste. The wine is very, very long which makes it a "meditation drink" to consider outside meals...

La petite histoire : Dans la lignée du "Sous le Manteau" rouge nous avons décidé de décliner toute une gamme, du jus de raisin à la Cartagène... Une totale liberté de création et d'inspiration qui nous permet de vous offrir ce breuvage unique, produit en toute petite quantité... Historiquement vin d'apéritif fait maison dans toutes les familles du Languedoc, la Cartagène est la version locale du Pineau des Charentes, du Ratafia, du Macvin ou encore du Floc de Gascogne... A boire à l'apéritif, au dessert, ou mieux devant « Game of Thrones » !

Long story short... From the "sous le manteau" red we decided to create a whole new range of products, from a grape juice, to this "Cartagène"... A total freedom in inspiration and creation allowed us to produce this unique beverage, made in very small quantity... In the past, this was the homemade aperitif wine present in all families, local version of Charentes' Pineau, Ratafia, Macvin or Floc de Gascogne... To enjoy before or after a meal, or preferably watching "Game of Thrones"!

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