

## SLM L'EAU DE VIE – 2014/2020

**Couleur :** Ambrée      *Type: Amber*  
**Appellation :** Eau-de-vie de Vin (*Brandy*)  
**Cépages (*Grape varieties*) :** Grenache Noir 2014  
**Alcool Biologique** certifié par Ecocert  
*Organic Spirit certified by Ecocert*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* :            sec / dry  
Alcool / *Alcohol* :        43,4 %  
SO2 total :                0 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulphites*)

**A la Vigne :** Cette eau-de-vie de vin provient de notre seule parcelle de Grenache Noir, sur le millésime 2014.  
*In the vineyards:* This wine brandy comes from our only vineyard of Grenache Noir, on vintage 2014.

**A la Cave :** Le Grenache Noir a été vinifié de manière habituelle, sans ajouts d'aucun additif ni sulfites, et élevé quelques mois en cuve. Au printemps, le vin a été distillé selon la méthode utilisée à Cognac : double distillation en petits alambics Charentais. L'eau de vie ainsi obtenue, transparente, titrait à 74% d'alcool. Nous l'avons longuement élevée en barrique (près de 5 ans), en réduisant petit à petit le taux d'alcool avec de l'eau de source naturelle du Haut Languedoc... Quand l'équilibre nous a semblé bon, avec une bonne complexité, nous avons décidé de la mettre en bouteilles : en février 2020. Aucun additif, colorant ou édulcorant ajouté !

Production totale : **600** bouteilles !

*In the Cellar:* This Grenache Noir was fermented as usual for us, with no additives or sulfites, and aged for a few months in tank. In the spring, the wine was distilled like in Cognac: double distillation in small pot stills. The brandy we obtained was at 74% alcohol and colorless. We aged it in oak barrel for almost 5 years, slowly reducing the alcohol level by adding some local natural spring water... When the brandy seemed well balanced and very complex we bottled it; in February 2020. No additives of any kind, for color or sweetness!

Total production: **600** bottles !

**Commentaires de dégustation :** La robe est ambrée avec de jolis reflets orangés. Le nez exprime des notes de vieux rhum, d'épices douces, de fruits confits. La bouche est riche, avec beaucoup de complexité, du gras, une fausse sucrosité et une finale très longue. A déguster au calme pour un moment de méditation !

*Tasting notes:* The aspect is amber with pretty orange tones. The nose shows an old rum style, with sweet spices and cooked fruits. The palate is full, with great complexity, a sensation of sweetness and very long finish. To enjoy in peace & meditation...

**La petite histoire :** Quand nous avons repris les vignes en 2012 nous n'avions pas le droit de vinifier nos raisins et devions les livrer à 100% à la coopérative... Bien décidés à tester le potentiel, nous avons vendangé de nuit et dans le secret quelques caissettes de syrah et de vermentino, vinifiées dans notre garage de manière totalement clandestine. Les flacons obtenus furent rapidement écoulés « sous le manteau ». Aujourd'hui tout est officiel mais l'esprit demeure : « chut, n'en parlez à personne, et profitez ! »

*Long story short...* When we took over the vineyards in 2012 we didn't have the right to ferment them and had to deliver it 100% to the cooperative cellar... we still picked a few cases of syrah and vermentino that we fermented clandestinely in our garage. The bottles were then distributed "under the coat". Even if everything is now official, the spirit remains: "Shhh... don't tell anyone, and just enjoy!"

**L'info en + :** Il y a désormais toute une gamme de produits « Sous Le Manteau »... les avez-vous tous dégustés ?

*Additional info:* There is now a broad range of "Sous le Manteau" products... did you try them all?

- Le Jus de Raisin
- Le Vin Orange
- La Solera
- La Cartagène
- Le Vermouth
- L'Huile d'Olive
- Le Vermouth
- Le Vin Rouge

**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