

## SOUS LE MANTEAU ROUGE – 2019

**Couleur :** Rouge *Type: Red*

**Appellation :** Vin de France

**Cépages (*Grape varieties*) :** Merlot, Presses

**Vin Biologique & Biodynamique** certifié par Ecocert/Demeter

*Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / dry

Alcool / *Alcohol* : 13,5 %

pH : 3,36

SO2 total : 11 mg/l

**A la Vigne :** Les rendements sont modérés (30-40 hl/ha), ce qui nous donne beaucoup de structure. Le Merlot a toujours de toutes petites baies, avec peu de jus, ce qui nous donne naturellement des vins assez riches en tannins. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

*In the vineyards:* The yields are moderated (30 to 40 hl/ha), which gives us a lot of fruit and structure. Our Merlots always has very small berries, with little juice, so we naturally get wines with quite a lot of tannins. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

**A la Cave :** Les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, sans aucun ajout de levures ni de SO2.

Le merlot a macéré environ 4 semaines ; les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ou de petits pigeages quotidiens.

Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse des autres cépages sont isolés des vins de coule, assemblés, et utilisés plus tard lors de l'assemblage.

Élevage séparé en cuve pendant 6 mois puis soutirage et assemblage des différents composants.

Mise en bouteille en février sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour plus de stabilité.

Production totale : 7,500 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. The Merlot macerated for 4 weeks. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs and/or light punching down. Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. All "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in the blend. Separated ageing in tank for 6 months then racked and blended.

*Bottling in February without fining or filtering but with a little sulfites addition for more stability through time.*

*Total production: 7,500 bottles.*

**Commentaires de dégustation :** La robe est brillante et très intense. Le nez exprime des fruits noirs avec une touche pierreuse. En bouche le vin est fluide mais puissant, avec des tannins croquants en finale. A déguster comme bon vous semble, on ne saurait vous limiter les occasions !

*Tasting notes:* The aspect is bright and very intense. The nose shows dark black berries with a stony character. On the palate the wine is fluid though powerful, with crunchy tannins at the end. To enjoy just the way you want, we won't limit your options!

**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!"

**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