

SLM LA SOLERA – NV/2020

Couleur : Blanc Type: White

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino, Grenache Blanc...

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 15 %

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

A la Vigne : La cuvée provient de nos divers cépages blancs, sur plusieurs millésimes.

In the vineyards: This wine comes from our different white varieties, over several vintages.

A la Cave : Cette cuvée est issue d'un assemblage progressif de divers vins blancs, entamée en 2013, et complétée chaque année par un vin du nouveau millésime. Il s'agit donc d'une SOLERA volontairement oxydative, inspirée des vins d'Andalousie ou du Jura... Elevée en barrique pour une durée illimitée !

La cuvée n'est donc pas millésimée, et cette version a été mise en bouteille en Janvier 2020.

Production 2020 : **240** bouteilles !

In the Cellar: This wine comes from a progressive blend of different white wines, started in 2013, and completed every year with some wine from the new vintage. It is a purposely oxidative SOLERA blend, inspired from those from Andalucía & Jura... Aged in oak barrel forever! So no vintage on the label, this one was bottled in January 2020.

2020 production: **240** bottles !

Commentaires de dégustation : La robe est pâle et dorée. Le nez exprime des notes oxydatives caractéristiques pour ce type de vin. En bouche le vin est plein mais fluide, avec beaucoup de complexité et une finale très longue. A déguster comme bon vous semble, on ne saurait vous limiter les occasions !

Tasting notes: The aspect is pale and golden. The nose shows oxidative notes, characteristic of this type of wine. On the palate the wine is full but fluid, with great complexity and very long finish. To enjoy 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!"

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