

## SOUS LE MANTEAU BAG IN BOX – 2019

Couleur : Rouge Type: Red

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Cabernet Sauvignon

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

*Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : 2,5 g/L

Alcool / Alcohol : 14,0 %

pH : 3,47

SO2 total : 28 mg/l

**A la Vigne :** Les rendements sont modérés (30-40 hl/ha), ce qui nous donne beaucoup de fruit. Le Cabernet a toujours de toutes petites baies, avec peu de jus, ce qui pourrait donner 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. Our Cab. Sauv. always has very small berries, with little juice, so we could 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.

Pour cette cuvée, nous n'avons laissé les raisins macérer que 48h, pour avoir très peu de tannins. La suite de la fermentation alcoolique se poursuit donc en phase liquide. Élevage de 12 mois en cuve puis soutirage et mise en bouteille à l'automne 2020 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage. Il reste un tout petit peu de sucre résiduel, il faudra essayer de conserver le vin dans de bonnes conditions...

Production totale : 1,500 BIB de 3L

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. For this cuvée, the grapes macerated for only 48h, so we have very little tannins. The rest of the alcoholic fermentation happened only with the liquid. Ageing of 12 months in tank then racked and put into Bag-in-Box in fall 2020 without fining or filtering but with a little SO2 addition. Total production: 1,500 Bag-in-Box.

**Commentaires de dégustation :** La robe est grenat et claire. Le nez exprime un fruit sauvage, rustique, avec un coté variétal caractéristique du Cabernet. En bouche le vin surprend par sa légèreté, sa souplesse et son fruité. Un vin du quotidien à déguster sans chichi !

*Tasting notes:* The aspect is pale and garnet. The nose shows wild/rustic fruit, with characteristic varietal notes of Cab. On the palate the wine surprises by its tenderness, lightness, and fruit. To enjoy every day with no complication in mind!

**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