

SOUS LE MANTEAU BLANC – 2019

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Viognier, Roussanne, Vermentino

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 14,6%

pH : 3,39

SO2 total : 37 mg/l



A la Vigne : Vermentino planté en 2010. Grâce à nos méthodes culturales la vigne a déjà eu le temps de bien s'implanter, pour donner des vins profonds. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne. Le Viognier et la Roussanne viennent d'un domaine voisin, des amis qui sont en bio depuis 2008.

In the vineyards: Vermentino planted in 2010. Our farming methods helped the vines to develop well and produce deep wines! Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards. Viognier & Roussanne come from neighbors, friends who are farming organic since 2008.

A la Cave : Pressurage direct, fermentation naturelle et élevage en cuve pour le Vermentino. Pressurage direct, fermentation naturelle et élevage en barriques pour le Viognier et la Roussanne (sulfitage après fermentation). Assemblage du tout au printemps 2019 et élevage de 6 mois en jarre de grès de 1,000L. Mise en bouteille en novembre 2020 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage. Un dépôt peut donc se former avec le temps. Production totale : 1,000 bouteilles

In the Cellar: Direct pressing and natural fermentation for the Vermentino, aged in tank. Direct pressing and natural fermentation for the Viognier & Roussanne (+SO2 at the end), aged in barrels. Both were blended in spring 2019 and then further aged in a 1,000L sandstone amphora for 6 months. Bottled in Nov. 2020 without fining or filtering but with a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 1,000 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est d'un jaune légèrement doré. Le nez se montre très aromatique avec beaucoup de fruit mûr, quelques notes boisées et une belle complexité. En bouche, le vin est riche et gras, avec une bonne acidité en finale. Un vin de table ou d'apéro à déguster selon vos envies !

Tasting notes: The aspect is yellow/golden. The nose is very aromatic with lots of ripe fruit, some oaky notes and good complexity. On the palate the wine is rich and silky, with a nice acidity at the end. To be enjoyed as you like!

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 en passant par ce vin blanc... Une totale liberté de création et d'inspiration qui nous permet de vous offrir ce vin unique, produit en toute petite quantité... C'est aussi notre première cuvée de « négoce » avec des raisins étrangers au domaine. Le résultat nous ravit et nous recommencerons peut-être !

Long story short... From the "sous le manteau" red we decided to create a whole new range of products, with a grape juice, a "Cartagène" and this white wine... A total freedom in inspiration and creation allowed us to produce this unique wine, made in very small quantity... It's also our first "negoce" wine from outside grapes. The result is great so we may do it again!

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