

PREMIER ROLLE- 2020

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino 95%, Muscat/Rivarenc

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 13,9 %

pH : 3,11

SO2 total : 24 mg/l

A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010. Jolis rendements sur ce millésime ce qui a permis de donner un peu plus de jus et de légèreté au vin. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne. + quelques grappes de Muscat & Rivarenc !

In the vineyards: *Young vines planted in 2010. The yields were good this year, offering a bit more juice than a lighter wine. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards. + a few bunches of Muscat & Rivarenc!*

A la Cave : Les raisins sont pressés directement et le jus mis en cuve sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement. Les températures sont contrôlées afin de rester entre 17 et 20°C. A la fin de la fermentation alcoolique, le vin est laissé quelques semaines sur ses lies. Cette année, la fermentation malolactique ne s'est pas effectuée, et le vin a été soutiré et légèrement sulfité afin de préserver le fruit. Élevage sur lies fines puis mise en bouteille fin février sans collage ni filtration. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps (notamment un dépôt de tartre au froid).

Production totale : 4,000 bouteilles

In the Cellar: *Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank without any additive. The must settles for a couple days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally. Temperature is maintained between 17 and 20°C. At the end of alcoholic fermentation, the wine stays on its lees for a few weeks. This year, malolactic fermentation did not happen, then the wine was racked and some sulfites were added in order to preserve the fruit. A few months ageing on fine lees then Bottling late February without fining or filtering. Sediments may then form in the bottle with time (especially tartrate when stored in cold conditions).*

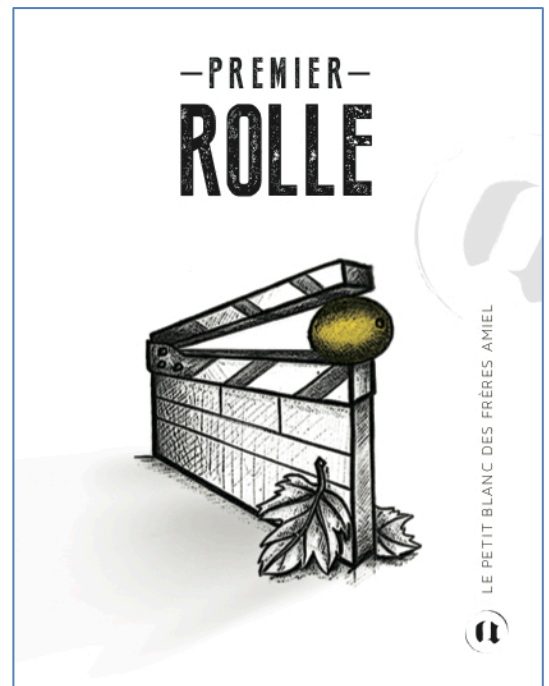
Total production: 4,000 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe jaune pale aux reflets verts. Le nez est sur des notes d'agrumes et de plantes méditerranéennes. La bouche est tonique, rafraichissante, et très longue. Revigorant ! A déguster à table sur des poissons grillés, des coquillages, ou pour trancher un velouté crémeux...

Tasting notes: *Nice pale lemon color with green reflects. Nose shows citrus and Mediterranean herbs. Tonic and refreshing on the palate, it is also long lasting. Invigorating! To be enjoyed during a meal, with seafood, grilled fish, or to contrast some creamy dish...*

La petite histoire : Le Vermentino porte aussi le nom de « Rolle », et comme c'est notre premier vin blanc, nous avons choisi de l'appeler « Premier Rolle ». Le « clap » est donc un clap de début plus qu'un clap de fin ! Pour finir le jeu de mots, nous sommes convaincus que ce vin sera la star de vos apéritifs et repas...

Long story short... *Rolle is the other name of Vermentino. As it is our first "Rolle", we played on words, "Premier Role" being in French the "main actor" in a movie or play... To end up with this joke, we are sure this wine will be the star of your meals...*



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