

## SOUS LE MANTEAU ROUGE – 2019#2

Couleur : Rouge Type: Red

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Merlot, Syrah

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

*Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 13,8 %

pH : 3,39

SO2 total : 14 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. Pareil pour la Syrah... 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. Same thing for the Syrah... 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.

Les raisins ont macéré environ 4 semaines ; les extractions sont douces mais significatives avec des remontages quotidiens. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Élevage séparé en cuve pendant 12 mois (environ 20% en barriques) puis soutirage et assemblage des différents composants. Mise en bouteille en Nov 2020 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage.

Production totale : 4,000 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. The grapes macerated for 4 weeks. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs. Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. Separated ageing for 12 months in tank (about 20% in oak barrels) then racked and blended. Bottled in Nov. 2020 without fining or filtering but with a little sulfites addition.

Total production: 4,000 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