

LE ROLLE DANS LA PEAU – 2020

Couleur : Blanc/Orange *Type: White/Orange*

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Vermentino 100%

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert / Demeter

Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec / *dry*

Alcool / *Alcohol* : 13,5%

pH : 3,29

SO2 total : 23 mg/l

A la Vigne : Jeune vigne plantée en 2010. Rendement bon cette année ce qui nous a permis d'avoir plus de jus et plus de légèreté dans le fruit. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne. Vendangé une semaine après "Premier Rolle".

In the vineyards: Young vines planted in 2010. The yield is good this year which gives us lighter fruit. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards. Picked one week after "Premier Rolle".

A la Cave : Les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, comme pour un vin rouge. Aucun ajout de levures ni de SO2.

Macération de trois semaines avec pigeages journaliers afin d'extraire les arômes et les tannins des peaux.

Note : Ceci n'est pas une « macération pré-fermentaire à froid » mais une fermentation en présence des peaux !

Une fois arrivé à la structure souhaitée, décuvage et pressurage (le vin était déjà sec). Nous n'avons gardé que le jus de coule, le jus de presse étant envoyé avec les rouges. Ainsi, un tout petit peu de tannins, mais pas trop !

Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis soutirage et mise en bouteille sans collage, sans filtration et avec un léger sulfitage en avril. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,400 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank like for a red wine. No added sulfites or yeast.

3 weeks maceration with daily punching down in order to extract flavors and tannins from the skins.

Note: this is not a « pre-fermentation cold maceration » but a regular fermentation in the presence of the skins.

Once the wanted structure is acquired, digging out and pressing (wine was already dry). Only « free run » juice was kept, the "press juice" being sent with reds. This way, we get a little bit of tannins, but not too much!

6 months ageing on fine lees then the wine was racked and bottled in April without fining or filtering but with a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time.

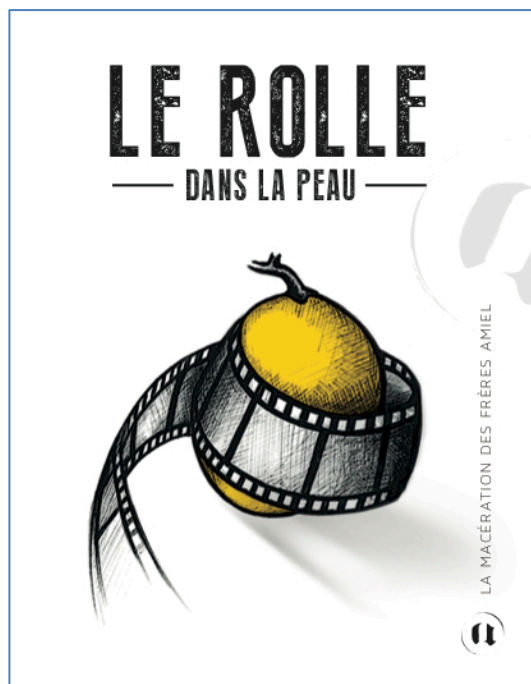
Total production: 3,400 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe légèrement dorée. Le nez est mûr (pêches blanches, verveine). En bouche on retrouve tout de suite les tannins issus des peaux mais aussi une franche acidité faisant saliver et ouvrant l'appétit. Un vin unique, dans un style s'approchant gentiment des « vins oranges » d'Italie ou d'Europe centrale. A déguster sur des coquillages, pour trancher des mets plutôt gras ou bien sur une pâtisserie sèche.

Tasting notes: Slightly golden color. The nose is fresh (white peach, verbena). On the palate we instantly feel the tannins from the skins but also a frank acidity both mouth-watering and "appetite-building". A unique wine, gently on the path of "orange wines" made in Italy or Central Europe. To enjoy with shellfish, balance the fat of heavy dishes or help swallowing a dry pastry.

La petite histoire : Toujours à base de Vermentino (alias « Rolle »), la différence entre ce vin et son cousin « Premier Rolle » réside **dans la peau** du raisin, qui lui a transmis les tannins et les arômes au cours de la macération. Nous restons aussi dans l'allusion au monde du cinéma et du théâtre en jouant sur les mots...

Long story short... Here we play on the words as the main difference between this wine and his cousin "Premier Rolle" was found "**dans la peau**" (literally in the skin) which gave the wine its tannins and flavors through the maceration. Also, we keep alluding to the world of cinema and theater as Rolle (aka Vermentino) sounds a lot like "role"...



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