

CARILLON – 2020

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Carignan 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* : 13,3%
pH : 3,31
SO2 total : 18 mg/l

A la Vigne : Vigne plantée en 1983 par notre grand-père Jean pour la naissance de Jordan. Les rendements sont bons en cette année 2020 (35 hl/ha) ce qui permet cette cuvée 100% Carignan. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Vines were planted in 1983 by our grandfather Jean for Jordan's birth. The yields are good this year (35hl/ha), which allows this 100% Carignan wine. 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 d'additifs.

Les extractions sont douces avec des petits remontages. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors des assemblages d'autres cuvées.

Élevage pendant 12 mois dans une jarre en grès de 1,200L puis mise en bouteille sans collage, filtration et avec un léger sulfitage pour préserver toute la fraîcheur du fruit. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 1,600 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any additives.

Extractions are soft, with short pump-overs. Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in other blends.

Aged for 12 months in a 1,200L sandstone amphora then Bottled without fining, filtering and with a low sulfites addition to preserve the freshness of the fruit. Sediments may then form in the bottle with time.

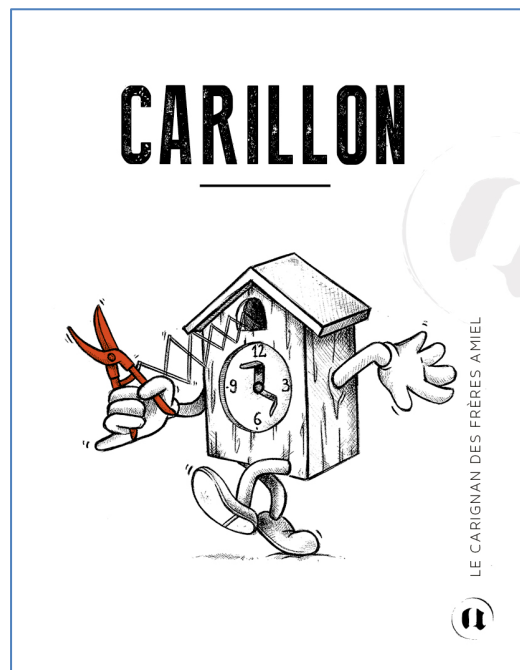
Total production: 1,600 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est brillante. Le nez se montre épicé, fumé avec des notes qui feraient penser à une cuvée boisée... En bouche le Carignan est là avec son acidité, ses tannins et sa légère rusticité mais montre aussi des notes plus élégantes et florales. Un vin de garde qui peut déjà se déguster...

Tasting notes: The aspect is bright. The nose is spicy, smoked, with notes that remind oaky wines... On the palate, Carignan brings its classic acidity and tannins, but is also elegant and floral. Drink it now or keep it to see its full potential in a few years.

La petite histoire : Nous avons déjà sorti une cuvée nommée « Carillon » en 2013 et 2014, puis nous avons dû arracher les 2/3 de la parcelle. Il n'y en avait alors plus assez pour cette cuvée... Si les rendements le permettent, nous serons heureux de montrer à nouveau ce qu'un bon Carignan a à offrir !

Long story short... We already made a wine called "Carillon" in 2013 and 2014, but then we had to pull out 2/3 of this vineyard and there was not enough grapes anymore to produce this wine... When yields are good enough, we will be happy to show what a good Carignan can offer!



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