

SOUS LE MANTEAU « L'OVNI » - 2022

Couleur : Rouge / Rosé *Type: Red/Rosé*

Appellation : Vin de France

Cépages (Grape varieties) : Merlot, Grenache B, Clairette, Cab.S

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 : 3,49

SO2 total : 25 mg/l

A la Vigne : Nos vignes sont cultivées en Bio depuis 2010 et en Biodynamie depuis 2012. Cette cuvée est produite sur plusieurs parcelles dont un jeune Merlot, du Grenache Blanc ou encore de la Clairette Rose... Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Our vineyards are farmed Organic since 2010 and Biodynamic since 2012. This wine was produced from several vineyards including a young Merlot, a Grenache Blanc and some Clairette Rose...

Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Pour cette cuvée nous avons « ponctionné » différents lots, tous techniquement des rosés : du Merlot, du Grenache Blanc ou encore de la Clairette en pressurage direct, du merlot pressé directement mais non débourbé, des saignées... et nous les avons petit à petit assemblés dans la même cuve. Leur point commun : leur extrême buvabilité !

Une fois les fermentations alcoolique et malolactique terminées, le vin a été soutiré et a poursuivi son élevage en cuve pendant 6 mois. Mise en bouteille au printemps sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour plus de stabilité.

Production totale : 4,900 bouteilles

In the Cellar: For this wine, we "stole" different batches, all technically rosés: some direct presses of Merlot, Grenache Blanc or Clairette, some unsettled Merlot rosé, some bleedings... and all extremely drinkable!

Once alcoholic and malolactic fermentations are complete, the wine was racked and aged in tank for 6 months.

Bottling in Spring without fining or filtering but with a little sulfites addition for more stability through time.

Total production: 4,900 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est douce, légère, semblable à un claret ou à une appellation de rosé bien spéciale et bien connue... Le nez exprime un fruit bien mûr, confit, avec des notes d'agrumes et de fruit à coque. En bouche le vin est rond, fluide, avec une forme de sucrosité, et incroyablement gourmand !

Tasting notes: The aspect is light, similar to a "Claret" or a pretty special and famous Rosé appellation... The nose shows ripe and candied fruit, with notes of citrus and stone fruit. On the palate the wine is round, fluid, with some kind of sweetness, and dangerously yummy!

La petite histoire : Dans la lignée du "Sous le Manteau" rouge nous avons décidé de décliner toute une gamme, de la Cartagène à l'Eau-de-Vie en passant par ce rosé / rouge léger... Une totale liberté de création et d'inspiration qui nous permet de vous offrir ce vin unique en son genre... Depuis le temps qu'on nous réclamait une cuvée « Glouglou », c'est chose faite !

Long story short... From the "sous le manteau" red we decided to create a whole range of specially crafted products, from our "Cartagène" to a Brandy, and now this rosé/light red wine... A total freedom in inspiration and creation allowed us to produce this very unique wine... So many times we've been asked to produce a "Glouglou" wine (very easy to sip), now you have it!

Aymeric Amiel - Vigneron Paysan à Montblanc, Languedoc (France)

aymeric@domainedesamiel.com - +33 6 83 82 21 80

www.domainedesamiel.com - Facebook/Instagram : Domaine des Amiel