

À ÉLISE – 2022

Couleur : Blanc

Type: White



Appellation : Vin de France

Cépages (Grape varieties) : Vermentino (100%)

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter

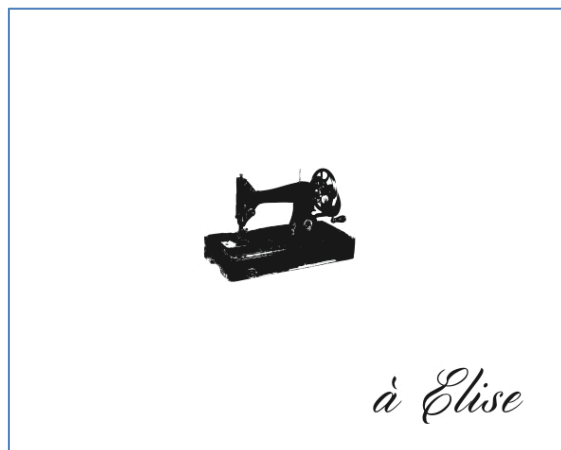
Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 13,8 %

pH : 3,00

SO2 total : 28 mg/L



A la Vigne : Vigne plantée en 2010, elle montre l'efficacité de nos méthodes culturales avec déjà beaucoup de profondeur et de qualité dans les raisins. Jolis rendements qui permettent d'avoir du jus, du fruit, et pas trop de concentration. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne.

In the vineyards: Vines planted in 2010, they show that our cultural methods are good, already producing complex and quality grapes. The yields are good and bring some juice, fruit, and not too much concentration. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont pressés directement et le jus mis en cuve, débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer. A la fin, le vin reste sur lies quelques semaines, le temps que la fermentation malolactique se fasse. Élevage sur lies fines en foudre de 1700L pendant 12 mois. Mise en bouteille en Janvier 2024 sans collage ni filtration et avec un léger sulfitage pour une meilleure conservation. Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 2,300 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 happen. At the end, the wine stays on its lees for a few weeks for the malolactic fermentation to happen. Aged in a big 1700L oak foudre for 12 months, the wine was bottled in January 2024 without fining or filtering, after a small sulfites' addition for better preservation. Sediments may then form in the bottle with time. Total production: 2,300 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est limpide, brillante avec un beau doré. Le nez est charmeur avec un fruit mûr, des épices de pâtisserie, un boisé séveux, expressif et fondu à la fois.. La bouche attaque sur le gras et la rondeur avant de laisser place à une finale saline et une belle acidité... Un vin élégant, de gastronomie, qui mérite qu'on lui laisse le temps de s'exprimer à table...

Tasting notes: The aspect is clear, shiny, with a pretty golden. Nose is charming, with ripe fruit, pastry spices, and some light and melted oaky notes. The palate first seems greasy and waxy, finishing with a salty and crisp character... An elegant, gastronomic wine that deserves time and food to show its full potential...

La petite histoire : Le vin est dédié à notre arrière-grand-mère Élise, dont la salle à manger nous sert aujourd'hui de chai de mise en bouteilles ! Sur l'étiquette, sa machine à coudre symbolise le souci du détail, le travail minutieux, et le tissage des liens entre les générations... A déguster à sa mémoire !

Long story short... This wine is a tribute to our great grandmother Élise, whose dining room became our bottling cellar! On the label, her sewing machine is a symbol of precise, meticulous handwork, and sowing links between generations... To Élise!!

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

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

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel