

## À COURAL – 2022

**Couleur :** Rouge

Type: Red



**Appellation :** Vin de France

**Cépages (Grape varieties) :** Syrah, Grenache

**Vin Biologique** certifié par Ecocert

*Organic wine certified by Ecocert*

### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 14,6%

pH : 3,65

SO2 total : 12 mg/l



**A la Vigne :** Vignes âgées de 20 à 40 ans. Les rendements sont modérés (35 hl/ha), ce qui nous donne beaucoup de fruit et de structure. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

*In the vineyards:* Vines are 20-40 years old. The yields are moderated (35 hl/ha), which gives us a lot of fruit and structure. 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 additif. Les différentes parcelles ont été fermentées séparément. Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages quotidiens. Une fois la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard dans un autre assemblage.

Élevages séparés en cuve pendant 12 mois puis soutirage et assemblage des différents composants.

Mise en bouteille en octobre 2023 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour préserver le fruit.

Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 4,000 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any additive. The different grapes/vineyards were fermented separately. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs.

Once the wanted structure is acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in another blend. Each component was aged in tank for 12 months before being racked and blended.

Bottling in October 2023 without fining or filtering but with a little sulfites addition to preserve the fruit. Sediments may form in the bottle with time.

Total production: 4,000 bottles.

**Commentaires de dégustation :** La robe est profonde et intense, d'un joli rouge carmin. Le nez exprime des notes balsamiques (thym, laurier) mais aussi le fruit noir et le caractère pierreux du terroir. En bouche le vin est rond, flatteur malgré une structure charpentée.

*Tasting notes:* The aspect is deep and intense. The nose shows balsamic notes (thyme, bay) but also black fruit and the stony character of our Terroir. On the palate, the wine is round, gentle though with serious structure.

**La petite histoire :** Coural était le surnom de notre arrière-arrière grand-père Théophile (1869-1939). Ce vin rend hommage au dur labeur (symbolisé ici par sa vieille charrue, que nous avons toujours) qu'il a fourni toute sa vie pour améliorer la petite exploitation familiale. Il a su tracer un sillon dans lequel nous marchons encore et serait sans doute fier de voir aujourd'hui le fruit de ses vignes transformé et vendu un peu partout en France, en Europe, aux États-Unis, en Asie...

*Long story short...* Coural was the nickname of our great, great grandfather Théophile (1869-1939). This wine pays tribute to the very hard work (symbolized here by his old plow, that we still have) that he provided along his life to improve the small family wine farm. He would probably be proud today to see the fruit of his vines turned into wine and sold a bit everywhere in France as well as countries in Europe, the United States and Asia.

**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