

## SOUS LE MANTEAU ORANGE – 2022

Couleur : Orange

Type: Orange



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Grenache Blanc (70%), Chenin

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert/Demeter

*Organic/Biodynamic wine certified by Ecocert/Demeter*

### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 12,9%

pH : 3,10

SO2 total : 22 mg/l

FML (fermentation malolactique) : faite / done



**A la Vigne :** Jeunes vignes plantées en 2011. Grâce à nos méthodes culturales la vigne a déjà eu le temps de bien s'implanter, pour donner des vins profonds. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri à la vigne.

*In the vineyards:* Young vines planted in 2011. Our farming methods helped the vines to develop well and produce deep wines! Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

**A la Cave :** Les raisins sont égrappés et mis en cuve exactement comme pour un vin rouge. De petits remontages permettent d'extraire des tannins, des arômes et bien entendu une belle couleur orangée... Vinifiés séparément, le Grenache blanc apporte plus de couleur et de puissance, le Chenin plus de fruit et de fraîcheur. Élevage ensemble pendant 12 mois en foudre de 2,500L et mise en bouteille en Janvier 2024 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour une meilleure conservation. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps. Production totale : 3,300 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and sent to tank exactly like for red wines. With short pump-overs we can extract some tannins, flavors and obviously some great orange color. Fermented separately, Grenache blanc brings more power and color, where Chenin brings more fruit and freshness... Blended and aged for 12 months in a big 2,500L oak foudre and Bottled in January 2024 without fining or filtering but with a low sulfites addition. Sediments may then form in the bottle with time. Total production: 3,300 bottles.

**Commentaires de dégustation :** La robe est orange. Le nez se montre d'une grande complexité aromatique avec une légère touche boisée et un côté pierreux. En bouche, le vin est puissant et l'association de l'acidité et des tannins donnent un touché crayeux. La finale est tonique et fait saliver. Un vin de table à tester sur toute idée d'accord car il n'y a pas de référence !

*Tasting notes:* The aspect is orange. The nose shows a great aromatic complexity with an oaky touch and stony character. On the palate the wine is powerful and the mix of tannins and acidity gives a chalky touch. The finish is lively and mouthwatering. A gastronomic wine to try with all imaginable pairings as there is no reference! .

**La petite histoire :** Dans la lignée du "Sous le Manteau" rouge nous avons décidé de décliner toute une gamme, du jus de raisin à la Cartagène en passant par ce vin orange... Une totale liberté de création et d'inspiration qui nous permet de vous offrir ce vin unique...

*Long story short...* From the "sous le manteau" red we decided to create a whole new range of products, with a grape juice, a "Cartagène" and this orange wine... A total freedom in inspiration and creation allowed us to produce this unique wine...

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

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

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel