

SLM LE VERMOUTH – NV/2022

Couleur : Rouge *Type: Red*

Appellation : Vin de France

Cépages (Grape varieties) : Divers et variés ! *Multiple ones !*

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert



Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 57 g/L

Alcool / *Alcohol* : 16,2 %

SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulphites*)

pH : 3,59

A la Vigne : La cuvée provient de divers cépages noirs, sur plusieurs millésimes.

In the vineyards: This wine comes from different black varieties, over several vintages.

A la Cave : Cette cuvée est issue d'un assemblage progressif de divers vins rouges et mutés, entamée en 2015, et complétée chaque année par un vin du nouveau millésime. Il s'agit donc d'une SOLERA volontairement oxydative (rancio). Élevée en barrique pour une durée illimitée !

La cuvée n'est donc pas millésimée, et cette version assemblée en 2022 a été mise en bouteille en mars 2024.

Production : 750 bouteilles !

In the Cellar: This wine comes from a progressive blend of different fortified red wines, started in 2015, and completed every year with some wine from the new vintage. It is a purposely oxidative (rancio) SOLERA blend. Aged in oak barrel forever! So no vintage on the label, this one was blended in 2022 and bottled in March 2024.

Total production: 750 bottles !

Commentaires de dégustation : La robe grenat montre l'âge et l'évolution. Le nez exprime des notes rancio caractéristiques pour ce type de vin. En bouche le vin est doux mais équilibré, avec beaucoup de complexité et une finale très longue. A déguster comme bon vous semble, on ne saurait vous limiter les occasions !

Tasting notes: The aspect is garnet and shows age and evolution. The nose shows classic rancio notes. On the palate the wine is sweet but balanced, with great complexity and very long finish. To enjoy the way you want, we won't limit your options!

La petite histoire : Quand nous avons repris les vignes en 2012 nous n'avions pas le droit de vinifier nos raisins et devions les livrer à 100% à la coopérative... Bien décidés à tester le potentiel, nous avons vendangé de nuit et dans le secret quelques caissettes de syrah et de vermentino, vinifiées dans notre garage de manière totalement clandestine. Les flacons obtenus furent rapidement écoulés « sous le manteau ». Aujourd'hui tout est officiel mais l'esprit demeure : « chut, n'en parlez à personne, et profitez ! »

Long story short... When we took over the vineyards in 2012 we didn't have the right to ferment them and had to deliver it 100% to the cooperative cellar... we still picked a few cases of syrah and vermentino that we fermented clandestinely in our garage. The bottles were then distributed "under the coat". Even if everything is now official, the spirit remains: "Shhh... don't tell anyone, and just enjoy!"

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