

PIQUE NIQUE DOUILLE – 2024

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (Grape varieties) : Cinsault, Presses, et autre chose...

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 12,4%

pH : 3,41

SO2 total : 23 mg/l

A la Vigne : Nos vignes sont cultivées en bio depuis 2010. Les rendements sont plutôt faibles en cette année 2024 mais le Cinsault et l'élément mystère gardent toujours un fruit plus léger et moins concentré. Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Our vines are farmed Organic since 2010. The yields are quite low this year, but the Cinsault and the mystery component always keep a lighter style, less concentrated. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les différents raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, sans aucun additif. Les extractions sont douces avec des petits remontages. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse sont isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors de l'assemblage.

Élevage en cuve pendant 6 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour préserver toute la fraîcheur du fruit. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,800 bouteilles

In the Cellar: The different grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any additives. Extractions are soft, with short pump-overs. Once alcoholic fermentation is completed and the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in the blend.

Aged in tank for 6 months then Bottled without fining or filtering but with a low sulfites' addition to preserve the freshness of the fruit. Sediments may then form in the bottle with time.

Total production: 3,800 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est assez légère et brillante. Les presses et le cépage mystère s'expriment au nez avec des notes un peu rustiques de fruit noir, racine, et on perçoit la gourmandise du Cinsault. En bouche le vin se montre fluide, gourmand et complexe. A glisser dans le sac à dos avant de partir randonner !

Tasting notes: The aspect is quite light and bright. The presses and the mystery component express rustic notes of black fruit and roots, but we can also guess how yummy the Cinsault is going to be. On the palate the wine is fluid, yummy and complex... To put in your hiking backpack before leaving!

La petite histoire : Cet assemblage, qui au nez pouvait un peu rappeler le « sous le manteau rouge », mais en version beaucoup plus légère et gourmande, nous a fait penser au vin idéal qu'on aimerait emporter avec nous pour un pique-nique en randonnée... on vous rassure : vous pouvez aussi le boire tranquillement chez vous !

Long story short... This blend, with a nose that reminds "sous le manteau red" but a lot yummiier and lighter, is for us the ideal wine to take away for a picnic during a hike. Don't worry: you can also enjoy it at home, well seated on your couch!



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