

## LE ROLLE DANS LA PEAU – 2024

**Couleur :** Blanc/Orange *Type: White/Orange*

**Appellation :** Vin de France

**Cépages (Grape varieties) :** Vermentino, Grenache Blanc...

**Vin Biologique** certifié par Ecocert

*Organic wine certified by Ecocert*



### Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / Sugar : sec / dry

Alcool / Alcohol : 12,6%

pH : 3,25

SO2 total : 29 mg/l

**A la Vigne :** Nos vignes sont cultivées en Bio depuis 2010. Cette cuvée est produite sur une vigne de Vermentino (Rolle) plantée en 2010 ainsi que du Grenache Blanc et un peu de Rivairenc. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

*In the vineyards:* Our vineyards are farmed Organic since 2010. This wine was produced from Vermentino (Rolle) vines planted in 2010 and Grenache Blanc + some Rivairenc. 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, comme pour un vin rouge, sans aucun additif. Macération de 2-3 semaines avec remontages réguliers afin d'extraire les arômes et les tannins des peaux.

Une fois arrivé à la structure souhaitée, décuvage et pressurage (le vin était déjà sec). Nous n'avons gardé que le jus de coule, le jus de presse étant envoyé avec les autres. Ainsi, un tout petit peu de tannins, mais pas trop !

Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis soutirage et mise en bouteille sans collage, sans filtration et avec un léger sulfitage, au printemps. Un léger dépôt peut donc se former avec le temps.

Production totale : 3,000 bouteilles

*In the Cellar:* Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank like for a red wine, with no additives.

2-3 weeks maceration with regular pump-overs in order to extract flavors and tannins from the skins.

Once the wanted structure is acquired, digging out and pressing (wine was already dry). Only « free run » juice was kept, the "press juice" being sent with other press wines. This way, we get a little bit of tannins, but not too much!

6 months ageing on fine lees then the wine was racked and bottled in spring without fining or filtering but with a low sulfites' addition. Sediments may then form in the bottle with time.

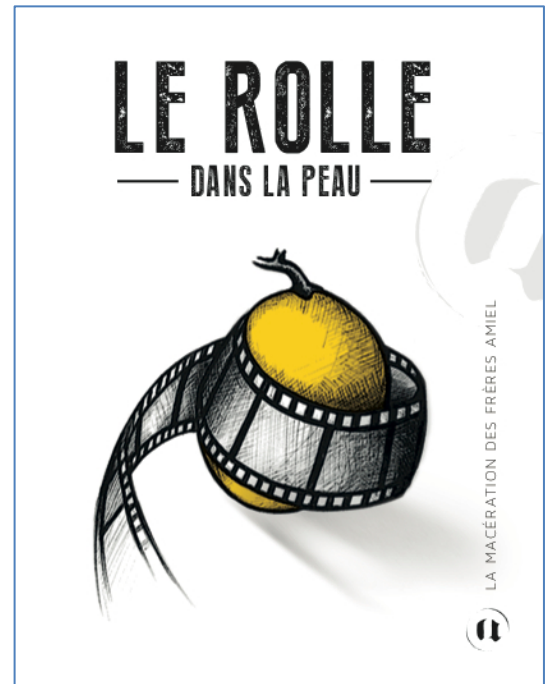
Total production: 3,000 bottles.

**Commentaires de dégustation :** Belle robe légèrement dorée. Le nez est mûr et intense (floral, zeste de mandarine, fleur d'oranger...). En bouche on retrouve un léger grain de tannins issus des peaux mais aussi une franche acidité faisant saliver et ouvrant l'appétit. Un vin unique, dans un style s'approchant gentiment des « vins oranges » d'Italie ou d'Europe centrale mais sans doute plus consensuel. A déguster sur des coquillages, pour trancher des mets plutôt gras ou bien sur une pâtisserie sèche.

*Tasting notes:* Slightly golden color. The nose is ripe and intense (floral, tangerine, orange blossom). On the palate we get a light feel of tannins from the skins but also a frank acidity both mouth-watering and "appetite-building". A unique wine, gently on the path of "orange wines" made in Italy or Central Europe but more consensual. To enjoy with shellfish, balance the fat of heavy dishes or help swallowing a dry pastry.

**La petite histoire :** Toujours à base de Vermentino (alias « Rolle »), la différence entre ce vin et son cousin « Premier Rolle » réside **dans la peau** du raisin, qui lui a transmis les tannins et les arômes au cours de la macération. Nous restons aussi dans l'allusion au monde du cinéma et du théâtre en jouant sur les mots...

*Long story short...* Here we play on the words as the main difference between this wine and his cousin "Premier Rolle" was found "**dans la peau**" (literally in the skin) which gave the wine its tannins and flavors through the maceration. Also, we keep alluding to the world of cinema and theater as Rolle (aka Vermentino) sounds a lot like "role"...



**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