

À ROSE – 2022

Couleur : Rouge

Type: Red



Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Alicante Bouschet (70%), Grenache

Vin Biologique certifié par Ecocert

Organic wine certified by Ecocert

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : sec/dry

Alcool / *Alcohol* : 14,2%

pH : 3,58

SO2 total : <15 mg/l



à Rose

A la Vigne : Notre plus belle vigne, plantée en 1981, qui chaque année nous donne nos plus beaux raisins... Culture biologique et biodynamique comme sur l'ensemble du domaine. Vendange manuelle à pleine maturité, en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Our oldest vineyard which every year gives us our very best grapes... Organic and Biodynamic farming, as for all our vineyards... Hand-picked when well ripe 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 ajout de levures ni de SO2. 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. Élevage en foudre de 2,200L pendant 12 mois.

Mise en bouteille en Janvier 2024 sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour améliorer la tenue à l'air et la stabilité dans le temps de ce grand vin de garde. Un léger dépôt peut se former avec le temps.

Production totale : 2,900 bouteilles

In the Cellar: Grapes are destemmed and crushed, then sent to tank without any sulfites or yeast addition. Extractions are soft but significant, with daily pump-overs. Once the wanted structure acquired, digging out and pressing. "Press wines" are separated from the "Free run wines" and will be used later in another blend. Aging in a big 2,200L oak foudre for 12 months. Bottling in January 2024 without fining or filtering and with a low sulfites addition to improve the wine's resistance to oxygen and stability through time. Sediments may form in the bottle with time.

Total production: 2,900 bottles.

Commentaires de dégustation : La robe est très profonde, intense comme de l'encre, avec des reflets violette. Le nez est d'une extrême intensité : graphite, moka, bourgeon de cassis, cerise... La bouche est très dense, avec des tannins bien présents et fins, toujours dominée par un registre empyreumatique. Un grand vin de garde à boire dans la jeunesse pour sa puissance ou à laisser vieillir pour plus d'élégance... ou les 2 !

Tasting notes: The aspect is very deep, intense as ink, with purple reflects. The nose is extremely intense: graphite, moka, blackcurrant' bud, cherry... On the palate the wine is very dense, with fine tannins, and dominated by empyreumatic tones. A great "vin de garde" to drink now for its power or to age for more elegance... or both!

La petite histoire : Le vin est dédié à la petite Rose, fille d'Aymeric née en juin 2018... A travers cette cuvée, c'est au lien indéfectible qui unit notre famille que nous avons voulu rendre hommage. Nul doute que la grande émotion contenue dans ce breuvage vous sera transmise dès la première gorgée...

Long story short... This wine is dedicated to baby Rose, Aymeric's daughter born in June 2018... Through it, it's this indestructible link that unites us all in our family. No doubt that the great emotion contained in this wine will get to you from the very first sip...

L'info en + : L'Alicante Bouschet est un vieux cépage Languedocien bien connu en Méditerranée pour ses baies noires au jus déjà rouge, un cépage dit « teinturier ». Beaucoup décrié et arraché, il peut pourtant produire de très grands vins quand il est cultivé, vinifié et élevé dans de bonnes conditions. Nous comptons bien le prouver au fil du temps avec des cuvées de cette qualité...

Additional Info: Alicante Bouschet is an old Languedoc variety, well known in the Mediterranean for his dark berries containing red juice. Often disparaged and ripped-off, it is yet able to produce great wines if cultivated, fermented and aged in the right conditions. We intend to prove it through time with wines like this one...

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

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

www.domainedesamiel.com - Facebook : Domaine des Amiel