

DOMAINE DES AMIEL - A l'Ouest 2018

FRANCE, LANGUEDOC



32 25\$

CARTON
DE 6 / 193 50\$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14713589

PAYS
France - Languedoc

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Vin de France

CÉPAGE
Merlot, Cabernet Sauvignon

ALCOOL
13.7

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Montblanc, Hérault

SUPERFICIE DU DOMAINE
15.5 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Les rendements sont modérés (30-40 hl/ha)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE - Récolte manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT - Les raisins sont égrappés et foulés puis mis en cuve, sans aucun ajout de levures ni de SO₂. Chaque cépage est fermenté séparément et les macérations vont de 3 à 5 semaines selon le style recherché. Les extractions sont douces mais significatives avec des remontages et/ ou de petits pigeages. Une fois la fermentation alcoolique terminée et la structure souhaitée acquise, décuvage et pressurage. Les vins de presse en général isolés des vins de coule et seront utilisés plus tard lors d'autres assemblages. Élevages séparés en cuve pendant 4 mois puis soutirage et assemblage des différents composants.

EMBOUEILLAGE - Mise en bouteille mi-avril

FILTRATION - Sans collage ni filtration mais avec un léger sulfitage pour maintenir la pureté du fruit.

PARTICULARITÉS - Agriculture biologique et biodynamique certifié par Ecocert/Demeter. Production totale de 2400 bouteilles.

DÉGUSTATION

VISUEL
La robe est brillante et très intense.

OLFACTIF
Le nez exprime des fruits noirs avec une touche épicée et des notes de cuir.

GUSTATIF
En bouche le vin est dense, avec beaucoup de volume et des tannins présents.

ACCOMPAGNEMENT
À déguster au coin du feu avec des mets riches tels qu'un bon cassoulet ou un magret de canard.

ACCOMPAGNE
Plats en sauce

AUTRES INFORMATIONS

PH
3.48

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir entre 15 et 17 °C