

FICHE TECHNIQUE

Situation géographique	Terroir des Aspres Catalogne France		
Sols	Sols acides de schistes dégradés Vallonements de faible altitude 100m à 150m		
Climat	Climat méditerranéen Forte influence de la Tramontane vent dominant Nord-Ouest Ensoleillement > 200 jours par an Influence maritime		
	AMISTAT ROUGE	AMISTAT BLANC	AMISTAT GRIS
Cépages	Grenache Noir 100%	Grenache Gris 50% Grenache Blanc 20% Macabeu 30%	Grenache Gris 90% Grenache Blanc 10%
Age des vignes	1947 à 1955	1950 à 1960	1950 à 1960
Date de récolte	Pleine maturité par dégustation Fin septembre Vendanges exclusivement manuelles	Pleine maturité par dégustation Début septembre Vendanges exclusivement manuelles	Pleine maturité par dégustation Début septembre Vendanges exclusivement manuelles
Réception	Vendange égrappée Tri manuel sur table de tri Encuvage grains entiers	Assemblage des cépages Pressurage grappe entière Pressurage long et doux	Vendange égrappée Tri manuel sur table de tri Encuvage grains entiers
Débourbage		Débourbage léger	Pas de débourbage
Sulfitage à réception	2 à 4 g/hl à réception	1 à 3 g/hl avant FA	1 à 3 g/hl avant FA
Vinification	Traditionnelle en cuve polyester Déléstages Pigeages manuels Température de 15 à 25°C	Demi-muids chêne Français Chauffe blanche Marques Magrenan - Darnajou Température évoluant de 10 à 18°C	Traditionnelle en cuve polyester Pigeages manuels Macération pelliculaire 15 jours Température de 15 à 20°C
Elevage	Durée 12mois Foudre neuf 20hl Chêne de Slavonie (Croatie) Marque MastroBottaio	Durée 12mois Demi-muids Chêne Français Marques Magrenan - Darnajou	Durée 6mois Cuve Inox
Travail sur lies	Batonnage sur lies	Batonnage sur lies	Batonnage sur lies
Filtration	Pas de filtration Pas de collage	Filtration sur terre blanche Millésime 2013 uniquement Pas de collage	Pas de filtration Pas de collage
Sulfitage mise	0 à 2 g/hl avant mise	0 à 2 g/hl avant mise	0 à 2 g/hl avant mise
Mise en bouteilles	Soutirage direct Mise en bouteilles par gravité	Soutirage direct Mise en bouteilles par gravité	Soutirage direct Mise en bouteilles par gravité
Mise sur marché	3 mois après mise en bouteilles	3 mois après mise en bouteilles	1 mois après mise en bouteilles
Disponibilité	2013	2014	2015
Présence de sulfites	2011 2012 2013 2014 2015	42 mg/L 73 mg/L 36 mg/L 17 mg/L	15 mg/L
pH	2011 2012 2013 2014 2015	3.52 3.42 3.31 3.43 à confirmer	3.32 3.35 3.20 3.31 3.29
Degré Alcoolique	2011 2012 2013 2014 2015	16.48 16.77 15.86 16.15 à confirmer	13.92 14.58 15.09 14.87 15.31
Appellation	Vin de France	Vin de France	Vin de France
Production dernier millésime	2600 bouteilles	2600 bouteilles	1300 bouteilles