



## AMIC BLANCO 2012

<b>Propriétaire:</b>	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
<b>Œnologie:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
<b>Viticulture:</b>	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
<b>Fondation de l'exploitation:</b>	1999
<b>Nom du vin:</b>	AMIC Blanc
<b>Millésime:</b>	<b>2012</b>
<b>Classement du millésime:</b>	Très bonne
<b>Disponible:</b>	Juin 2013
<b>Origine du cépage:</b>	30% du cépage provient des terres de la propriété située à Calonge et les 70% restants sont soigneusement sélectionnés dans des parcelles situées dans la localité de Garriguella
<b>Région:</b>	D.O Empordà, Baix Empordà
<b>Sol:</b>	Argile, Ardoise
<b>Topographie:</b>	Petite vallée au pied de la chaîne de montagnes de Las Gavarres (Espace naturel protégé) et à proximité de la Costa Brava.
<b>Orientation:</b>	Différentes orientations en fonction des parcelles, majoritairement N-S
<b>Hauteur:</b>	Entre 40 et 200 mètres au dessus du niveau de la mer
<b>Climat:</b>	Méditerranéen
<b>Précipitations moyennes annuelles:</b>	657,6mm
<b>Températures moyennes annuelles:</b>	Min. 10.6 °C Max. 21.5 °C Moyenne: 16 °C
<b>Quantité d'heures d'ensoleillement :</b>	2.300 heures
<b>Variétés du cépage (%):</b>	40 % Grenache blanc, 40% Macabeo, 8 % Viognier 8 % Marsanne, 4% Roussane
<b>Âge des vignes:</b>	23-40 ans
<b>Densité des vignes:</b>	4.000 - 4.500 vignes/hectare selon la parcelle
<b>Viticulture:</b>	Technique traditionnelle en palissage de la zone de l'Empordà
<b>Type de taille:</b>	Guyot Doble et Cordon Royat
<b>Méthodes de culture:</b>	Mécaniques et manuelles
<b>Arrosage:</b>	Non
<b>Taille en vert:</b>	Oui
<b>Rendement par hectare:</b>	35 Hl par hectare
<b>Vendanges:</b>	Manuelles
<b>Date des vendanges:</b>	Du 5 au 9 Septembre 2011
<b>Égrappé:</b>	Oui
<b>Macération à froid</b>	3 heures
<b>Fermentation alcoolique:</b>	100% en réservoirs en acier inoxydable
<b>Fermentation mélo-lactique:</b>	Non
<b>Élevage:</b>	5 mois en en réservoirs en acier inoxydable, battonage
<b>Fûts:</b>	Non
<b>Clarification:</b>	Oui
<b>Stabilisation à froid:</b>	Non
<b>Filtrage:</b>	Oui

### ANALYSES

<b>Degré d'alcool:</b>	12.5%
<b>Acidité totale:</b>	5,7 g/l
<b>pH:</b>	3,45
<b>Acidité volatile:</b>	0,25

### PRODUCTION

**0,75 L : 3.100 bouteilles**

- Conservation du vin:** Pour évolution optimale du vin une fois en bouteille, il est conseillé de le conserver dans un endroit tempéré entre 13 et 15 °C.
- Conseil consommation:** Nous conseillons de consommer la bouteille dans les trois après sa mise en bouteille. Il est recommandé de ne pas dépasser 5 ans