



AMIC BLANCO 2012

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

ANALYSES

Degré d'alcool:	12.5%
Acidité totale:	5,7 g/l
pH:	3,45
Acidité volatile:	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