



DOMAINE  
**AMPELHUS**  
Jenia & Thibaud VERMILLARD

# COUNOISE

## VIN DE FRANCE, ROUGE 2023

*Cépage patrimonial du Languedoc*



**CÉPAGE** : Counoise



**TERROIR**

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



**RENDEMENT** 30 hl/ha



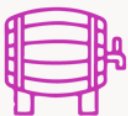
**CLIMAT**

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



**VINIFICATION**

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité, vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



**ÉLEVAGE**

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

TAV : 14%, pH : 3,4



**DÉGUSTATION**

Une belle expression aromatique aux notes épicées, de myrte et aux subtils accents de cacao et de truffe. La bouche reste juteuse et rafraichissante : un profil surprenant pour un vin du Languedoc.



**GARDE** 5 ans



**SERVICE** 16 - 18°C



*Historical grape variety of Languedoc*



**GRAPE VARIETY :** Counoise



### TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



**YIELD** 30 hl/ha



### CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



### VINIFICATION

Hand-picked in crates, work by gravity, traditional vinification. Gentle extraction by punching down.



### MATURING

Maturing in stainless steel vats to enhance fruit and freshness.  
ABV : 14%, pH : 3,4



### TASTING

A beautiful aromatic expression with spicy notes of myrtle and subtle accents of cocoa and truffle. Juicy and refreshing: a surprising profile for a Languedoc wine.



**AGING** 5 years



**SERVICE** 16 - 18°C

