

# Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



## L'AMANDAIE BLANC

AOP Languedoc

Robe or pâle, reflets paillés.

Un nez aérien, ouvert sur des senteurs florales discrètement miellées. La bouche offre des sensations équilibrées de fraîcheur et de vivacité. Rond, empreints de fruits blancs du verger (pêche, abricot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées (menthe citrus).

Ce vin est un allié de circonstance sur les crustacés (saint jacques), mais aussi accompagné de sushis, thon, saumon, des poissons gras. Ce poisson pourra être dégusté avec une sauce épicée ou non comme dans nos plats régionaux tels que la bourride de lotte ou des encornets farcis.

### FICHE TECHNIQUE

Appellation  
**AOP Languedoc**

Âge des vignes  
**30 ans**

Cépages

**Grenache blanc (80%), Roussanne (20%)**

Millésime  
**2017**

Degrés  
**14°**

Rendement  
**35 hl/ha**

Vinification  
**Débourbage à froid.  
Température régulée.  
Batonnage sur lies fines.**

Elevage  
**En cuve pendant 10 mois**