

# Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAUVY —



## L'AMANDAIE ROUGE

Grés de Montpellier

Robe pourpre et reflets violines.

Un vin structuré qui offre une palette aromatique complexe alliant épice (poivre noir de Cayenne), fruits noirs à baies (myrtilles, mûres) et notes douces de cacao.

La structure est dominée par des tanins fins qui font rejaillir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin) pour une finale fraîche aux notes mentholées.

Idéal sur un carré d'agneau au thym, une bonne viande grillée ou des plats épicés.

### FICHE TECHNIQUE

Appellation

**Grés de Montpellier - AOP Languedoc**

Âge des vignes

**40 ans**

Cépages

**Grenache (33%), Syrah (33%), Carignan (25%), Cinsault (9%)**

Millésime

**2016**

Degrés

**13,5°**

Rendement

**35 hl/ha**

Vinification

**Égrappage intégral. Vinification séparée des cépages. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.**

Elevage

**Syrah en fûts de chêne et deux tiers en cuve pendant 10 mois, pas de filtration.**