

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



CHAT PITRE BLANC

IGP Pays d'Oc

Un millésime éclatant sur la fraîcheur et le fruit.
Au nez explosif se mêlent des arômes de pamplemousse, de pêche de vigne et de lys. La bouche est tonique et désaltérante.
Un vin tout en simplicité. C'est là sa grandeur.

Le Chat Pitre blanc convient parfaitement à l'apéritif, pour accompagner des coquillages (huîtres, moules).

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Âge des vignes
20 ans

Cépages
Grenache Blanc (30%), Vermentino (70%)

Millésime
2017

Degrés
13,5°

Rendement
40 hl/ha

Vinification
Débourbage à froid. Température régulée.

Elevage
En cuve pendant 6 mois