

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



CHAT PITRE ROSÉ

IGP Pays d'Oc

Le nez s'ouvre sur des notes de fraise des bois et de pêche de vigne parfumées de senteurs florales.

La bouche éclatante et rafraîchissante associée avec délice des arômes de fraises écrasées et de confiture de framboise. La finale est longue, rafraîchissante et fruitée.

Ami des apéritifs de bord de terrasse, le Chat Pitre rosé s'accorde parfaitement aux ambiances estivales, comme aux soirées en bonne compagnie.

Un vin qui saura vous accompagner de l'apéritif au repas, de vos soirées tapas aux grillades à la plancha.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Âge des vignes
20 ans

Cépages
Syrah (33%), Grenache (33%), Cinsault (34%)

Millésime
2017

Degrés
13,5°

Rendement
40 hl/ha

Vinification
Rosé de presse et saignée. Vinification séparée de tous les cépages avec pilotage des températures.

Elevage
En cuve pendant 6 mois