

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAUVY —



CHAT PITRE ROUGE

IGP Pays d'Oc

Une robe pourpre aux reflets violacés.
Le nez est enjôleur, éclatant sur les fruits rouges, les épices douces.
L'attaque est souple et franche. Présence massive de fruits rouges (griottes, groseilles, fraises des bois) sous un velours épicé (poivre blanc) pour une finale tout en fraîcheur.

Un vin convivial, comme toute la gamme Chat Pitre, à boire entre amis à l'apéritif autour d'un plateau de charcuterie, de fromage, il est aussi excellent avec des grillades et des plats épicés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Âge des vignes
20 ans

Cépages
Syrah (40%), Grenache (30%), Cinsault (30%)

Millésime
2017

Degrés
13,5°

Rendement
40 hl/ha

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

Elevage
En cuve pendant 6 mois