

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



HUIS CLOS BLANC

AOP Languedoc

Robe d'élégance couleur or.

Un nez cristallin rappelant la poire fraîche, le jasmin et le fenouil.

Le fruit explose en bouche. Des touches de menthe poivrées, éclat de fruits blancs (pêche, abricot), un boisé fondu et intégré tapisse le fond de la dégustation et pointe délicatement sur des arômes d'épicéa.

Un vin blanc parfait pour déguster des crustacés, tels que des langoustes, homards, mais également avec des poissons en sauce, volailles et fromages affinés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Languedoc

Âge des vignes
30 ans

Cépages

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

Millésime
2016

Degrés
14,5°

Rendement
35 hl/ha

Vinification
En fûts de 500 litres. Contrôle des températures fermentaires. Bâtonnage sur lies.

Elevage
Sur lies totales en fûts pendant 12 mois