

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



HUIS CLOS ROUGE

Grés de Montpellier

Robe d'un noir d'encre, reflets pourpres.

Un nez concentré marqué par une richesse et une expression aromatique très large et complexe (prune, fruits noirs, poivre, eucalyptus, tabac).

La bouche est ample, tapissée de velours. Un effluve de saveurs nobles (truffe, notes balsamiques, esprit de cigare de la Havane) s'ajoute à la typicité d'un terroir authentique et subtil.

Un vin de très grande garde à déguster jeune et carafé ou bien à attendre en cave.

Le Huis Clos rouge est excellent accompagné de viande en sauce ou grillée et plus particulièrement avec du gibier.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Grés de Montpellier - AOP Languedoc

Âge des vignes

30 ans

Cépages

50% Syrah, 50% Grenache

Millésime

2016

Degrés

14°

Rendement

30 hl/ha

Vinification

Récolte à l'optimum de maturité. Égrappage intégral.

Longue macération, extraction par pigeages et remontages

Elevage

En barriques de 500 litres de 1 à 6 vins pendant 12 mois