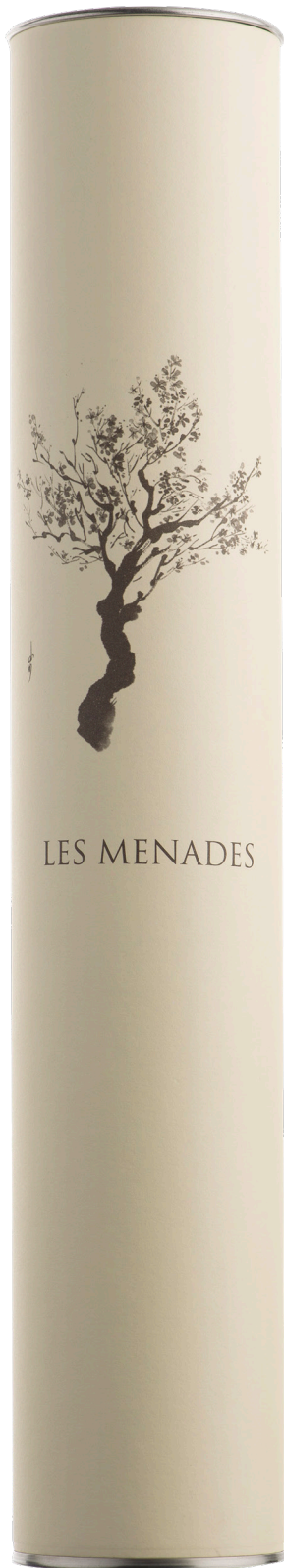


Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



LES MÉNADES

Vin issu de Vendanges surmûries

Robe or pâle, reflets cristallins. Le nez s'ouvre délicieusement sur une douce sucrosité et des senteurs fraîches (pêche, poire du verger). La mise en bouche est suave, tonique, vive, subtilement boisée et citronnée. Ample et racée, cette cuvée se distingue par la finesse de ses arômes exotiques (mangue, ananas, goyave). Un équilibre rare et intense entre sucrosité et acidité fait des Ménades un vin d'exception.

Il accompagne avec élégance le foie gras poêlé mais aussi des desserts à base de chocolat tels que les moelleux et les fondants. Il se mariera parfaitement avec une salade de fruits à base de litchi, mangue ou encore ananas.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Âge des vigne
15 ans

Cépages
Petit Manseng (100%)

Millésime
2014

Degrés
15°

Rendement
5 à 10 hl/h

Vinification
Vendanges manuelles en 3 tris successifs. Sélection des baies à la vigne puis tris sur table. Débourage à froid, vinification à température régulée.

Elevage
Élevage pendant 12 mois en fût d'acacia.