



## L'Amandaie blanc

Aoc coteaux du Languedoc



<i>Âge des vignes</i>	15 ans
<i>Cépages</i>	Grenache blanc (90%), Roussanne (10%)
<i>Degrés</i>	13.5°
<i>Millésime</i>	2007
<i>Rendement</i>	35hl/hect
<i>Vinification</i>	Débourbage à froid. Température régulée.
<i>Élevage</i>	En cuve pendant 10 mois.

### *Commentaire de dégustation*

Robe or pâle, reflets paillés. Un nez aérien, ouvert sur des senteurs fibriles et discrètement miellés.

La bouche offre des sensations équilibrées de fraîcheur et de vivacité. Rond, empreint de fruits blancs du verger (pêche, abricot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées (menthe citrus), ce vin est un allié de circonstance sur les crustacés et les poissons de mer grillés aux herbes (aneth) ou cuicinisés aux épices (safran).