



L'Amandaie rouge

Aoc coteaux du Languedoc

<i>Âge des vignes</i>	25 ans
<i>Cépages</i>	Syrah (20%), Grenache (35%), Carignan (30%), Cinsault (15%)
<i>Degrés</i>	13.5°
<i>Millésime</i>	2006
<i>Rendement</i>	35hl/hect
<i>Vinification</i>	Egrappage intégral. Vinification séparée des cépages. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.
<i>Elevage</i>	En cuve pendant 12 mois.

Commentaire de dégustation

Robe pourpre et reflets violines. Un vin structuré qui offre une palette aromatique complexe alliant épices (poivre noir de cayenne), fruits mûrs (pruneaux), et fruits noirs à baies (myrtilles, mûres). La structure est dominée par des tanins fins qui font rejaillir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin). Idéal sur un carré d'agneau au thym.

Clos de l'Amandaie

Mas Arnaud | 34230 Aumelas - France | T : +33 6.86.68.08.62 | F : +33 4.67.88.72.37 | M : closdelamandaie@free.fr | www.closdelamandaie.com