

Clos de l'Amandaie

- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



HÉRITAGE CARIGNAN

IGP Vicomté d'Aumelas

Cette cuvée est un hommage à mon grand-père qui m'a transmis le virus de la vinification. Il aimait travailler en parcellaire, vinifier ses petits lots, essayer, encore et toujours.

Robe dense. Le nez s'ouvre sur des notes balsamiques, de fruits noirs et de laurier. La bouche est dynamique, l'équilibre y est marqué par la fraîcheur et les tanins soyeux. Finale saline.

Une expression du Carignan sans rusticité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Vicomté d'Aumelas

Âge des vignes
40 ans

Cépages
Parcellaire 100% Carignan

Degrés
14°

Rendement
35 hl/ha

Vinification
Vendange entièrement égrappée et non sulfitée. Fermentation en levures indigènes sur cuve inox. Macération ponctuée par délestage et quelques courts remontages, pour une extraction douce.

Elevage
8 mois en cuve inox