



- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



L'AMANDAIE BLANC

AOP Languedoc

Robe or pâle, reflets paillés.

Un nez aérien, ouvert sur des senteurs florales discrètement miellées. La bouche offre des sensations équilibrées de fraîcheur et de vivacité. Rond, empreints de fruits blancs du verger (pêche, abri-cot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées (menthe citrus.)

Ce vin est un allié de circonstance sur les crustacés (saint jacques), mais aussi accompagné de sushis, thon, saumon, des poisson gras. Ce poisson pourra être dégusté avec une sauce épicée ou non comme dans nos plats régionaux tels que la bourride de lotte ou des encornets farcis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Âge des vignes

30 ans

Cépages

Grenache blanc (80%), Roussanne (20%)

Degrés

14°

Rendement

35 hl/ha

Vinification

En cuve, température régulée.

Bâtonnage sur lies fines

Elevage

En cuve pendant 10 mois
