

# 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