

Clos de l'Amandaie

- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



HÉRITAGE LIBRE SANS SULFITES AJOUTÉS

IGP Vicomté d'Aumelas

Un vin libre qui ne « soufre » pas de son audace !

Cette cuvée est l'aboutissement de plusieurs années de réduction des sulfites dans nos vins. Actuellement en dernière année de conversion en Agriculture Biologique. Notre devise est simple, exprimer le meilleur de notre terroir, le plus naturellement possible.

Robe dense. Le nez développe des arômes de fraise, de mûre, d'épices, et de notes presque chocolatées.

Bouche ample et gourmande, arômes de fruits noirs et de garrigue, les tanins soyeux offrent une longue finale mentholée. Un bel équilibre entre profondeur et finesse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Vicomté d'Aumelas

Âge des vignes
40 ans

Cépages
75% Merlot 25% Grenache R.

Degrés
14°

Rendement
35 hl/ha

Vinification
Vendange entièrement égrappée et non sulfitée.
Fermentation en levures indigènes sur cuve inox.
Vendangés à l'optimum de maturité, les raisins disposent d'une belle structure naturelle ce qui nous permet de travailler en macération courte avec le moins d'intervention possible.

Elevage
8 mois en cuve inox

Clos de l'Amandaie - Route de Montpellier - 34230 Aumelas - France | closdelamandaie@free.fr

Commercial 07 70 55 15 52 | Propriétaire 06 86 68 08 62

www.closdelamandaie.com