

Clos de l'Amandaie

- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



MADOLIA



AOP Languedoc – Grés de Montpellier

Expérimenter encore et toujours dans le plus pur respect du terroir, un vin racé élevé en amphore, d'une très grande élégance qui offre une fraîcheur minérale sans pareille.

Robe claire d'un rubis vif aux reflets légèrement tuilés. Un nez très aérien qui développe des arômes d'épices, de fruits rouges (cerises, baies sauvages, cassis..) en passant par le tabac et s'envole sur de subtiles notes florales.

La bouche surprend par sa pureté, des arômes intenses de fruits rouges, de garrigue, cacao grillé.. En finale, les tanins soyeux offrent une incroyable persistance minérale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc - Grés de Montpellier

Âge des vignes

50 ans

Cépages

80% Grenache 20% Carignan

Degrés

14.5%

Rendement

35 hl/ha

Vinification

Récolte à l'optimum de maturité. Vinification parcelleire
Macération pré-fermentaire à froid. Douce macération
principalement en pigeage afin de respecter l'élégance du
Grenache.

Elevage

Élevage 10 mois en Amphore (Dolia de de 800 litres)

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