



LES PARCELLES

100% CINSAULT

IGP Vicomté d'Aumelas

Un terroir d'exception, un cépage singulier, une cuvée parcellaire qui met en lumière toute l'élégance et la finesse du Cinsault. Un vin frais, délicat et gourmand, idéal pour partager de beaux moments.

Cette cuvée dévoile une robe éclatante avec un bouquet aromatique délicat, mêlant fruits rouges croquants et fines épices. On retrouve ces arômes très tôt en bouche, mêlés à de belles épices, des tanins soyeux, remarquablement fondus.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Vicomté d'Aumelas

Âge des vignes
40 ans

Cépages
Parcellaire 100% Cinsault

Degrés
13.5°

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



VIN BIOLOGIQUE

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

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

www.clodelamandaie.com