AMANDAIE BLANC 2024

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

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.) Une finale minérale et saline.

Accords mets et vins

Ce vin est un allié de circonstance sur les viandes blanches et crustacés (saint jacques), mais aussi accompagné de sushis, thon, saumon, 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.

Détails

Domaine : Clos de l'Amandaie
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache blanc
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : AOP Languedoc

Dégustation

Robe : Robe or pâle, reflets paillés
Nez : Un nez aérien, ouvert sur des senteurs florales discrètement miellées.
Bouche : La bouche offre des sensations équilibrées de fraîcheur et de vivacité. Rond, empreints de fruits blancs du verger (pêche, abricot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées (menthe citrus.)
Finale : Une finale minérale et saline
Garde : 2-3 ans
Température de service : 8-10°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux
Cépage : Grenache blanc (80%),Roussanne (20%)
Vendange : Manuelle
Viticulture : Agriculture Biologique, diminution des rendements grâce à une taille sévère et à un ébourgeonnage sélectif, fumure organique, travail du sol et absence d'insecticides.
Vinification : En cuve, température régulée. Bâtonnage sur lies fines
Elevage : En cuve pendant 10 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

Au cœur de la garrigue des Grés de Montpellier, serti dans un écrin d'essences méditerranéennes, sur la partie la plus fraiche de l'appellation, le Clos de l'Amandaie se déroule tel un tapis de verdure au pied d'un paysage minéral. Depuis six générations, la famille Peytavy se relaie sur les coteaux du Clos de l'Amandaie situé sur les contreforts Nord du plateau d'Aumelas. Chaque génération apporte sa touche de modernisation et signe l'influence de son temps tout en se nourrissant des conseils des anciens. En 2002 le fils Philippe et Stéphanie son épouse reprennent le flambeau. Immédiatement, au Clos de l'Amandaie, on adopte de nouvelles méthodes : la culture raisonnée, la diminution des rendements grâce à une taille sévère et à un ébourgeonnage sélectif, fumure organique, travail du sol et absence d'insecticide. Tout cela ayant pour seul but de sublimer les parcelles du domaine et élaborer une pléiade de crus parmi les plus singuliers du Languedoc. Suite à une sélection parcellaire minutieuse l'exploitation se déploie aujourd'hui sur 30 hectares de vignes en Agriculture Biologique | Altitude 250 mètres.

