100% CINSAULT 2025 ROUGE

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

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. Une bouche pleine et soyeuse On retrouve ces arômes très tôt en bouche, mêlés à de belles épices, des tanins soyeux, remarquablement fondus.

Accords mets et vins

Viandes rouges légères, barbecues, grillades, tapas et plats épicés

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Domaine : Clos de l'Amandaie
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Vicomté d'Aumelas
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Domaine de 30 hectares situé sur la partie la plus fraîche de l'appellation, vignes entre 250-300 mètres d'altitude, grosses amplitudes de températures entre le jour et la nuit, sols pauvres et caillouteux (Grés) + Influences maritimes
Cépage : 100% Cinsault
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
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 : Elevage 8 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Robe éclatante, couleur cerise
Nez : Un bouquet aromatique délicat, mêlant fruits rouges croquants et fines épices.
Bouche : Une bouche pleine et soyeuse On retrouve ces arômes très tôt en bouche, mêlés à de belles épices, des tanins soyeux, remarquablement fondus.
Finale : Finale sur la fraîcheur, mentholée
Garde : 3-5 ans
Température de service : Température ambiante, légèrement frais

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.

Plaisirs du vin
Albi