# PET NAT DE L'AMANDAIE ROSÉ

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce pétillant naturel non dégorgé est le résultat d'une fin de fermentation naturelle en bouteille. Fruité et rafraichissant, à consommer exclusivement avec du caviar ! ;)

Assemblage de Cinsault, Grenache, Syrah et beaucoup d'amour !

L'étiquette est une Aquarelle originale de Shanshan Sun pour Stéphanie Peytavy sans qui rien n'aurait été possible. Spéciale dédicace à l'Île Maurice, sa terre natale.

## Accords mets et vins

Apéritif, sushis, poissons, tarte aux fraises

## Détails

**Degrès :** 14 %
**Viticulture :** Biologique
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Grenache, Cinsault
**Région :** Languedoc Roussillon
**Domaine :** Clos de l'Amandaie
**Couleur :** Rosé
**Appellation :** Vin de France
**Bio :** oui

## Dégustation

**Robe :** Belle robe rose poudrée
**Nez :** Le nez s'ouvre sur des notes de fraise des bois et de pêche de vigne parfumées de senteurs florales.
**Bouche :** Bulle fine et élégante. Profil plutôt droit et sec. La bouche éclatante et rafraichissante associe avec délice des arômes de fraises écrasées et de confiture de framboise.
**Finale :** La finale est longue et rafraîchissante
**Garde :** 2-3ans
**Température de service :** 8-10°C

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo-calcaire, caillouteux
**Cépage :** Cinsault (40%), Grenache (40%) , Syrah (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 :** Ce pétillant naturel non dégorgé est le résultat d'une fin de fermentation naturelle en bouteille.
**Elevage :** Syrah en fûts de chêne et 2 tiers en cuve pendant 10 mois, pas de filtration

## 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