100% CARIGNAN 2023 ROUGE

CLOS DE L' AMANDAIE

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Cette cuvée est un hommage à mon grand-père qui m'a transmis le virus de la vinification. Il aimait travailler en parcellaire, vinifier ses petits lots, essayer, encore et toujours. Robe dense. Le nez s'ouvre sur des notes balsamiques, de fruits noirs et de laurier. La bouche est dynamique, l'équilibre y est marqué par la fraîcheur et les tanins soyeux. Finale saline.
Une expression du Carignan sans rusticité.

Accords mets et vins

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

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Vicomté d'Aumelas
Bio : oui
Cépages : Carignan
Couleur : Rouge
Domaine : Clos de l'Amandaie
Millesime : 2023
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Dégustation

Robe : Robe rubis
Nez : Le nez s'ouvre sur des notes balsamiques, de fruits noirs et de laurier
Bouche : La bouche est dynamique, l'équilibre y est marqué par la fraîcheur et les tanins soyeux.
Finale : Finale sur la fraîcheur, mentholée
Garde : 3-5 ans
Température de service : Température ambiante

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% Carignan
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

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.