AMANDAIE ROUGE 2020

CLOS DE L' AMANDAIE

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Robe pourpre et reflets violines.
Un vin structuré qui offre une palette aromatique complexe alliant épices (poivre noir de Cayenne), fruits noirs à baies (myrtilles, mûres) et notes douces de cacao.
La structure est dominée par des tanins fins qui font rejaillir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin) pour une finale fraiche aux notes mentholées.

Accords mets et vins

Idéal sur un carré d'agneau au thym, une bonne viande grillée ou des plats épicés.

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : AOP Grés de Montpellier
Bio : oui
Cépages : Syrah, Grenache
Couleur : Rouge
Domaine : Clos de l'Amandaie
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 14 %

Dégustation

Robe : Robe pourpre et reflets violines
Nez : Un vin structuré qui offre une palette aromatique complexe alliant épices (poivre noir de Cayenne), fruits noirs à baies (myrtilles, mûres) et notes douces de cacao.
Bouche : La structure est dominée par des tanins fins qui font rejaillir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin)
Finale : Une finale fraiche aux notes mentholées, sur la garrigue.
Garde : 5-10 ans
Température de service : 18°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux
Cépage : Grenache (33%), Syrah (33%), Carignan (25%), Cinsault (9%)
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 : Égrappage intégral. Vinification séparée des cépages sans ajout de SO2. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.
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.