

# AMANDAIE BLANC 2024 MAGNUM

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignerons 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

Degrés : 13,5 %  
 Viticulture : Biologique  
 Bio : oui  
 Contenance : 1,50 L  
 Cépages : Grenache blanc  
 Région : Languedoc Roussillon  
 Appellation : AOP Languedoc  
 Couleur : Blanc  
 Millésime : 2024  
 Domaine : Clos de l'Amandeie

## 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

## 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

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au cœur de la garrigue des Grés de Montpellier, serti dans un écrin d'essences méditerranéennes, sur la partie la plus fraîche 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.

