



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CLOS DE L'AMANDAIE

● L'Amandaie



Robe : or pâle, reflets paillés

Nez : aérien, ouvert sur des senteurs florales discrètement miellées

Bouche : équilibrée entre fraîcheur et de vivacité. Rond, empreinte de fruits blancs du verger (pêche, abricot), des notes épicées (curry), réglissées (fenouil) et mentholées

Gastronomie : apéritif, crustacés, poissons, bourride de lotte ou des encornets farcis

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Aumelas (34) - 20 ha

Cépage(s)

80% Grenache-blanc, 20% Roussanne

Sol(s)

Viticulture

35 hl/ha

Vinification et élevage

Élevage en cuves et sur lies fines

