



- STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY -



## L'AMANDAIE ROUGE

Grés de Montpellier

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 rejallir en bouche toute l'intensité du terroir (garrigue, thym, romarin) pour une finale fraîche aux notes mentholées.

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

### FICHE TECHNIQUE

#### Appellation

Grés de Montpellier - AOP Languedoc

#### Âge des vignes

40 ans

#### Cépages

Grenache (33%), Syrah (33%), Carignan (25%), Cinsault (9%)

#### Millésime

2018

#### Degrés

14°

#### Rendement

35 hl/ha

#### Vinification

Égrappage intégral. Vinification séparée des cépages sans ajout de SO<sub>2</sub>. 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