

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE DE L'AMANDAIE

Chat Pitre

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, caillouteux (Grès)

Vinification : Égrappage intégral, vinification séparée, macération avec remontage et délestage, pigeage.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 12 000

Élevage : Cuve fibre de verre

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre aux reflets violacés.

Nez : Enjôleur, fruits rouges, épices douces.

Bouche : Attaque souple et franche, fruits rouges (griottes, groseilles, fraises des bois), épices (poivre blanc), finale tout en fraîcheur.

SERVICE

Température : 17°C

Accords mets et vins : Apéritif, plateau de charcuterie, fromage, grillades, plats épicés.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE DE L'AMANDAIE - 8 route de Montpellier - 34230 AUMELAS
+33 (0)6 86 68 08 62 - closdelamandaie@free.fr - www.closdelamandaie.com