

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## CLOS DE L'AMANDAIE Chat Pitre

**Couleur :** Blanc.

**Cépages :** Rolle 85%, Grenache blanc 15%

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 8€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire, caillouteux

**Vinification :** Pressurage direct, en cuve Inox.  
Température régulée.

**Rendement :** 40 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 8 100

**Élevage :** Fibre de verre

**Certification bio :** Oui

**Méthode de culture :** Biologique

**Degré alcoolique :** 13%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Cristalline aux reflets d'or pâle.

**Nez :** Explosif se mêlant des arômes de pamplemousse,  
de pêche de vigne et de lys.

**Bouche :** Éclatante, arômes de fruits blancs et d'agrumes.  
Belle tension en finale, rafraîchissante et fruitée.

### SERVICE

**Température :** 10°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, coquillages  
(huîtres, moules) ou poissons, sushis, pâtes au pesto.

**Conditionnement :** 75 cl



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