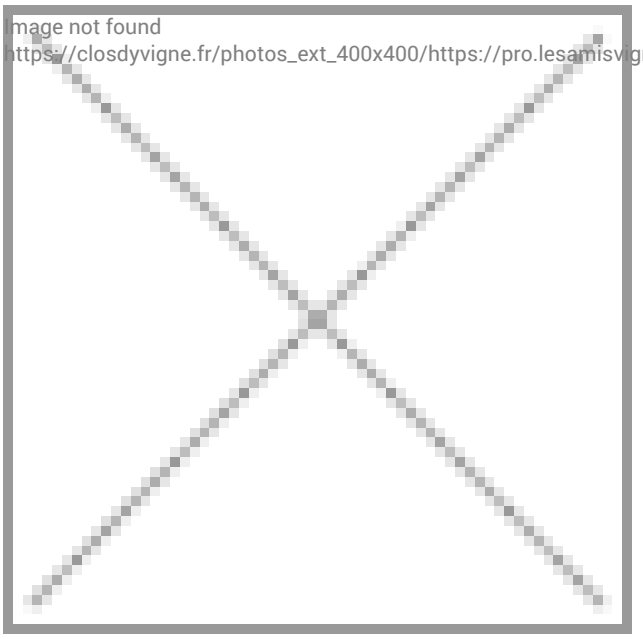
CHAT PITRE ROUGE 2024

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Issu de petits rendements, la cuvée Chat Pitre rosé est un vin éclatant sur la fraîcheur et sur le fruit. Un vin convivial et séduisant qui accompagnera parfaitement vos apéritifs mais aussi vos repas avec une longue finale sur les épices et la garrigue !

Accords mets et vins

Un vin convivial, à boire entre amis à l'apéritif autour d'un plateau de charcuterie, de fromage mais aussi excellent avec des grillades et des plats épicés.

Détails

Domaine : Clos de l'Amandaie
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Pays d'Oc

Dégustation

Robe : Une robe pourpre aux reflets violacés.
Nez : Le nez est enjôleur, éclatant sur les fruits rouges, les épices douces.
Bouche : La bouche est croquante, sur les fruits rouges (griottes, groseilles, fraises des bois) sous un velours épicé (poivre blanc)
Finale : Une finale sur les épices, tout en fraicheur.
Garde : 2-5 ans
Température de service : 15-18°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux
Cépage : Syrah (40%), Grenache (30%), Cinsault (30%)
Vendange : Mécanique
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 : Égrappage intégral. Vinification séparée de tous les cépages. Pilotage de la macération avec remontage et délestage. Pigeage sur chaque cuve.
Elevage : En cuve pendant 6 mois

HISTOIRE DU DOMAINE

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

