CHAT PITRE BLANC 2025

CLOS DE L' AMANDAIE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Issu de petits rendements, la cuvée Chat Pitre est un vin éclatant sur la fraîcheur et sur le fruit. Une finale minérale et saline, caractéristique du domaine, liée à l'altitude, aux influences maritimes et à nos sols caillouteux.

Accords mets et vins

Le Chat Pitre blanc convient parfaitement à l'apéritif, pour accompagner coquillages (huîtres, moules). On peut aussi le servir avec des Sushis, des pâtes au Pesto !

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Rolle
Région : Languedoc Roussillon
Appellation : IGP Pays d'Oc
Domaine : Clos de l'Amandaie
Millesime : 2025

Dégustation

Robe : Robe cristalline
Nez : Au nez explosif se mêlent des arômes de pamplemousse, de pêche de vigne et de lys.
Bouche : La bouche est tonique et désaltérante.
Finale : Une belle tension saline
Garde : 2-3 ans
Température de service : 8-10°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux
Cépage : 75% Rolle (Vermentino) 25% Grenache blanc
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 : Pressurage direct. En cuve inox. Température régulée.
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.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch