



L'Amandaie blanc

Aoc coteaux du Languedoc



<i>Denominacion de Origen</i>	<i>Aoc coteaux du Languedoc</i>
<i>Variiedad</i>	<i>Grenache, Roussanne (Uvas de 20 años)</i>
<i>Alcohol.</i>	<i>13.5°</i>
<i>Año</i>	<i>2007</i>
<i>Guarda</i>	<i>12 meses en cubas de acero</i>

Notas del Enologo

Amarillo-verde brillante. Carácter definido, elegante y exuberante. Agradable complejidad con tonos a hierba, frutos tropicales (guayaba), ralladura de limón. En boca resulta un vino encantador, espuma de limón, tonos a hierba, buena persistencia, acidez fresca, jugosa y crujiente.