



## L'Amandaie rouge

Aoc coteaux du Languedoc



<i>Denominacion de Origen</i>	<i>Aoc coteaux du Languedoc</i>
<i>Variiedad</i>	<i>Syrah, Grenache, Cinsault Carignan (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*

*Intensos aromas a frutos negros, arándanos, ciruelas negras, chocolate y pimienta blanca. Presencia maciza de frutos rojos (guindas, grosellas, fresas bosques. Un vino a beber entre amigos. Destaca su gran estructura y concentración, gordo y goloso. Buen equilibrio y fineza. La madurez y calidad de taninos nos recuerda muy bien la personalidad de nuestro suelo.*

### **Clos de l'Amandaie**

Mas Arnaud | 34230 Aumelas - France | **T** : +33 6.86.68.08.62 | **F** : +33 4.67.88.72.37 | **M** : closdelamandaie@free.fr | **www.closdelamandaie.com**