



Huis Clos blanc

Aoc coteaux du Languedoc



<i>Denominacion de Origen</i>	<i>Aoc coteaux du Languedoc</i>
<i>Variedad</i>	<i>Roussanne & Vieja Grenache blanca (de 35 años)</i>
<i>Alcohol.</i>	<i>13.5°</i>
<i>Año</i>	<i>2008</i>
<i>Guarda</i>	<i>10 meses en barricas de roble francés con tostado medio.</i>
<i>Notas del Enologo</i>	

Amarillo claro , Frutas mediterráneas, manzana y pera. Suave y dulce nota a vainilla. Notas cítricas y minerales.
El fruto estalla(explota) en boca. Teclas pimentadas de menta, pedazo de los frutos blancos (melocotón, albaricoque), arbolado derretido e integrado tapiza el fondo de la degustación y despunta delicadamente sobre aromas de picea.

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