



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



Viognier, IGP Méditerranée, Blanc, 2020

IGP Méditerranée, France

Ces vignobles proviennent en grande majorité de terroirs d'altitude du Luberon, au cœur du bassin méditerranéen. Cet environnement préservé donne un voluptueux Viognier aux arômes d'abricots et de pêches blanches.

PRÉSENTATION

Notre Viognier est un cépage à la pulpe blanche et à la pellicule de couleur jaune orangée issu des vignobles d'Amédée, dans un terroir d'exception.

TERROIR

Parcelles argilo calcaires situées à plus de 300 m d'altitude.

À LA VIGNE

Ramassage des raisins de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 12 heures à basse température pour faire ressortir la richesse des arômes du Viognier. Fermentation des jus à basse température.

CÉPAGE

Viognier 100%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 9 °C. À déguster à l'apéritif ou avec un tian provençal et des brochettes de volaille aux épices

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune aux reflets dorés. Le nez est typique des arômes du Viognier, avec des abricots secs et de pêche blanche. En bouche, le vin est bien équilibré avec une sensation de fraîcheur portée par une bonne acidité.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
					750				3256817010696			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	4	25	1.280	7.865	810	30.1	8.25	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120	

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 04.90.07.27.37 - advgms@marrenon.com
www.les-vins-amedee.fr/  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

