



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



Chardonnay, IGP Méditerranée, Blanc

IGP Méditerranée, France

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

PRÉSENTATION

Ces vignobles proviennent en grande majorité de terroirs d'altitude du Luberon, au cœur du bassin méditerranéen. Cet environnement préservé donne un savoureux Chardonnay aux arômes de pêches, de citron confit et d'épices.

TERROIR

Marnes calcaires, sols limoneux sableux situés à plus de 300m d'altitude.

À LA VIGNE

Les vendanges se déroulent les quinze premiers jours de Septembre. Récolte de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire de 6h à 12h. Fermentation alcoolique à basse température.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

13 % 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 très frais, 9°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Avec une jolie robe jaune pâle et brillante, ce Chardonnay offre un nez très aromatique d'agrumes, de pêche jaune. Gras et frais, ce vin équilibré a une bonne longueur en bouche et une belle fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Vous pourrez l'apprécier à l'apéritif, avec des poissons grillés ou un fromage de chèvre frais.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
					750				3256817010672			
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	6.65	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.

