



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Il Était Une Fois, AOC Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Il était une fois dans le Luberon, en plein cœur d'un Parc Naturel, aux richesses uniques...

SITUATION

Raisins provenant de parcelles sélectionnées en plein cœur du Luberon sur des sols argilo-calcaires. Vignoble d'altitude situé entre 300 et 400m.

VENDANGES

Le mode de conduite de la vigne est de haute qualité : taille en cordon de Royat, palissage des vignes soigné, façon culturales mécaniques. Récoltes à l'issue de périodes de maturités assez longues et lentes.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique entre 20 et 24 degrés, extraction douces.

ÉLEVAGE

Macération entre 12 et 20 jours.

CÉPAGES

Syrah 80%, Grenache noir 20%

SERVICE

A boire à une température de 14 degrés.

ASPECT VISUEL

Robe rouge rubis.

AU NEZ

Nez sur les arômes de garrigue, la noisette grillée et quelques subtiles touches de moka.

EN BOUCHE

Attaque suave, sur un coulis de fruits rouges murs (framboise, cassis). Quelques notes de zan noir, de noisette grillé et de poivre apportées par l'élevage. Structure bien présente en bouche souligne une matière bien mure, la finale est en longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera l'allié de choix lors d'un apéritif ou accompagnement de brochettes de poulet mariné.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3256817010566

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.



1/1

0Y1RSF