



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, J'Peux pas j'ai Ventoux, AOP Ventoux, Blanc

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

La cuvée "J'peux pas j'ai Ventoux" est un vin issu d'un vignoble situé dans le Parc Naturel Régional du Luberon, reconnue réserve Biosphère par l'UNESCO. En parfaite symbiose avec son environnement préservé, ce vin incarne l'équilibre entre la nature et l'homme. Cultivé dans le respect de l'environnement, 'J'peux pas j'ai Ventoux' capture l'essence même de ce terroir exceptionnel, offrant une expérience de dégustation qui célèbre la richesse et la beauté de notre planète.

PRÉSENTATION

Le mont Ventoux, avec ses flancs balayés par les vents, est un paysage emblématique du sud de la France et du Vaucluse. Ce trésor naturel représente un patrimoine exceptionnel à découvrir et à préserver.

SITUATION

Les parcelles sont en plaine avec une exposition Sud. Les clairettes sont sur un sol argilolimoneux, et les Roussannes sur un sol argilo-calcaire.

TERROIR

Les parcelles sont en plaine avec une exposition Sud. Les clairettes sont sur un sol argilolimoneux, et les Roussannes sur un sol argilo-calcaire.

VENDANGES

Pour cette cuvée, les vignerons d'Amédée ont opté pour des vendanges nocturnes afin de conserver toute la fraîcheur des raisins. Les parcelles sont cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION

Pour cette cuvée, les vignerons d'Amédée ont opté pour des vendanges nocturnes afin de conserver toute la fraîcheur des raisins. Les parcelles sont cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Clairette, Roussanne

SERVICE

A déguster à une température comprise entre 8 et 10°C.

AU NEZ

Le nez exhale de très intenses notes de fleurs blanches.

EN BOUCHE

L'attaque est franche et minérale. En bouche, des saveurs de citron confit se révèlent. Des notes de miel apparaissent en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement une salade de chèvre chaud aux noix et au miel ou un risotto aux asperges et parmesan.





1/1