



# AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



## AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Cap Med, IGP Méditerranée, Rouge

IGP Méditerranée, France

Ce vin, par sa nature éclatante et sa facilité d'approche, s'érige en compagnon parfait pour créer des moments conviviaux. Sa caractéristique accessible le rend accueillant pour toutes les occasions, que ce soit lors de rassemblements entre amis, de repas décontractés ou de célébrations festives. Sa personnalité lumineuse et accueillante en fait un choix agréable pour partager des instants de plaisir et de convivialité.

### PRÉSENTATION

Fermez les yeux et imaginez-vous dans le sud de la France, sous le soleil, les pieds dans le sable ou à l'ombre d'une terrasse, sous le chant des cigales. La cuvée Cap Med est l'alliée idéale pour ces petits moments de bonheur et de convivialité.

### TERROIR

Les parcelles argilo-calcaires au pied du Luberon offrent un sol idéal pour la culture des vignes, alliant une rétention d'eau efficace et un drainage optimal. Ces conditions, associées à la proximité du massif du Luberon, créent un microclimat propice à la maturation des raisins. Ainsi, ces parcelles sont essentielles pour produire un vin exceptionnel aux saveurs uniques.

### VENDANGES

La récolte débute au début du mois de septembre avec le merlot, puis suivent la Syrah et le Grenache, marquant le commencement de la saison des vendanges.

### VINIFICATION

La vinification du rouge suit une méthode traditionnelle comprenant une cuvaison de 10 à 15 jours à une température contrôlée de 22°C.

### CÉPAGES

Merlot, Syrah, Grenache noir

### SERVICE

Se boit idéalement à une température de 14 & 16°C. Cap Med accompagnera parfaitement vos pâtes à la bolognaise ou des lasagnes épinards et ricotta.

### DÉGUSTATION

Ce rouge délicieusement fruité, révélant des nuances de fruits rouges et d'épices, se distingue par une finesse remarquable. Chaque gorgée offre une expérience sensorielle où la fraîcheur des fruits et la subtilité des épices s'entremêlent harmonieusement. La présence de cette finesse ajoute une élégance distincte à la dégustation, faisant de ce vin un choix exquis pour les amateurs de rouges équilibrés et raffinés.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge fruité accompagnera parfaitement un magret de canard aux cerises, de petits légumes farcis.

#### 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.



Type de bouteille						Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bordelaise Azur						750		3256817011709	3256817011983			
Palette Europe	Cols par pack	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	600	6	600	4	25	1.33	8.377	864	32		32 x 15.7 x 23.6	143 x 80 x 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.

