



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Pinot Noir, IGP Méditerranée, Rouge

IGP Méditerranée, France

Le style de ce vin est façonné par un caractère fruité mettant en avant les nuances de cerise et de fraises des bois, avec une structure à la fois douce et gouleyante.

PRÉSENTATION

Le Pinot Noir, cépage exigeant, requiert des conditions de production spécifiques. Cette cuvée, rare du fait des limites géographiques d'implantation de ce cépage, est vinifiée selon des méthodes traditionnelles.

TERROIR

Les vignobles situés à une altitude entre 250m et 500 mètres se caractérisent par des sols frais sablo-limoneux et argilo-calcaires, créant ainsi un terroir unique et propice à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les vendanges s'étendent de mi-septembre à fin septembre, marquant la période cruciale où les raisins sont récoltés pour préserver leur maturité optimale et leurs arômes caractéristiques.

VINIFICATION

La vinification s'effectue de manière traditionnelle, avec une cuvaison courte de 15 jours, permettant d'extraire délicatement les caractéristiques du raisin. Le travail délicat du marc contribue à une expression subtile et équilibrée dans le vin final.

ÉLEVAGE

Un léger élevage en bois, représentant 15% du processus, confère à ce vin des nuances subtiles et bien intégrées provenant de la barrique, ajoutant ainsi une dimension élégante à son profil gustatif.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

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

SERVICE

À déguster idéalement entre 15 et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Le bouquet révèle une concentration d'arômes de cerise noire confiturée et de noisette grillée. Soutenue par sa fraîcheur, la prédominance de cerise très mûre, légèrement kirschée, persiste en longueur avant de se transformer en nuances de noisettes grillées.

AU NEZ

En bouche, une entrée délicate évolue vers une explosion de fruité, fin et d'une grande pureté, enveloppant le palais malgré une structure tannique légère.

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.



1/2

1L2MWF

ACCORDS GOURMANDS

Ce Pinot Noir s'apprécie pleinement en accompagnement d'un assortiment raffiné de charcuterie. De plus, il se marie délicieusement avec des plats tels qu'un risotto aux champignons ou un poulet rôti aux herbes, offrant ainsi une expérience culinaire harmonieuse et savoureuse.

