



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, La Belle de Canet, IGP Méditerranée, Blanc

IGP Méditerranée, France

L'élégance et la féminité du charme méditerranéen se retrouvent dans cette cuvée magique.

PRÉSENTATION

Au 17^{ème} siècle naquit une belle histoire d'amour entre Louis de Vendôme et Lucrece de Forbin-Solliès dite la Belle de Canet. Le Pavillon Vendôme, à Aix en Provence, porte encore les stigmates de cette belle histoire, qui fût aussi connu à l'époque comme lieu de plaisir... L'élégance et la féminité du charme méditerranéen se retrouvent dans cette cuvée magique.

TERROIR

Terroir argilo calcaire.

VENDANGES

Vendanges nocturnes pour garder toute la fraîcheur et les arômes fruités, pressurage direct, fermentation à température régulée.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve sur lies fines.

CÉPAGE

Vermentino 100%

SERVICE

Servir frais, entre 10 et 12°C.

DÉGUSTATION

La Belle de Canet dévoile des notes aromatiques intenses et expressives.

AU NEZ

Le nez est marqué par des touches florales, de poire et de pêche blanche, ainsi qu'une touche d'agrumes mûrs.

EN BOUCHE

La bouche, quant à elle, est douce et aérienne. La Belle de Canet c'est la délicatesse et l'élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille un filet de rouget grillé ou une tarte aux poires et aux amandes.

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.

