



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL

AMEDEE, Les Cuvées D'Exception, Chemin des Loups, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France



Cette cuvée "Chemin des Loups" est issue de petites parcelles de vignes de Vermentino, Grenache Blanc et Clairette sélectionnées sur les pentes caillouteuses du Luberon. Cet AOP Luberon blanc, aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches développe également des notes de boisé et de miel. L'ensemble est fringant, ample et empreint d'une belle fraîcheur.

PRÉSENTATION

Le massif du Luberon, aussi appelé "vallée des loups", lié à la présence de très nombreux loups dans le Luberon, qui attaquaient les troupeaux de moutons et brebis.

SITUATION

Petites parcelles sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs, situées sur les pentes caillouteuses argilo calcaires du Luberon, donnant naturellement de faibles rendements, 30 hl/ha.

VENDANGES

Vendanges échelonnées entre mi septembre et fin septembre. Une partie est constituée d'assemblage de Mou de Vermentino et Grenache, fermenté et élevé en barrique. (40%). Les autres lots sont vinifiés en cuve, cépages séparés. L'élevage dure de 6 à 8 mois.

VINIFICATION

60% de l'assemblage est fermenté en barriques, (30% fûts neufs) et élevé pendant 6 mois 40% sont fermenté en cuve entre 12° et 14°C.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 6 mois puis assemblage.

CÉPAGES

Vermentino 60%, Grenache blanc 30%, Clairette 10%

15 % VOL.

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

SERVICE

Servir à 12°C, à boire dans les 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

La palette exprime un registre floral et fruité sur des nuances de fleurs blanches (aubépine, acacia) complétées par des notes de pêches jaunes. La perception du boisé est légère et bien intégrée. La bouche se développe sur une texture équilibrée qui développe des notes de bois fondu et de miel. L'ensemble est fringant sur un bon gras relayé par un support acide de bel éclat. La finale révèle des notes grillées, vanillées.

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle avec des reflets argentés.

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.



ACCORDS GOURMANDS

Accompagnera à merveille une omelette à la truffe noire ou des langoustes à l'armoricaine. Vin de garde,

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
					750	AT025089	3256811113751	3256817002370			
Palette Europe	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	6	594	9	11	1.410	8.735	888	29.4	8.7	17,7*29,9*26,6	12,2*80*120

2/2

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.



15KQXF