AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL

De Vrille en Vrille - Sur les Terres des Seigneurs, AOP Luberon, Blanc

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION
Les vignerons des Caves Amédée ont sélectionné des parcelles de villages typiques situés dans le Parc Naturel Régional du Luberon. Il fait bon vivre dans ces beaux villages perchés, terre de nombreux seigneurs où trônent de magnifiques châteaux dont celui du "divin marquis".

TERROIR
Sur des sols argilo-calcaires, de petites parcelles ont été sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs établis sur les pentes du massif du Luberon. Ces vignes offrent naturellement de faibles rendements de 40 hectolitres par hectare.

À LA VIGNE
Les vendanges se déroulent entre la mi-septembre et la fin septembre.

VENDANGES
Vendanges de nuit.

VINIFICATION
La fermentation alcoolique s'effectue en cuve pour 80% du volume, à une température comprise entre 16°C et 18°C

ÉLEVAGE
Les 20% restants fermentent en barriques neuves où ils sont ensuite élevés sur lies pendant 6 mois.

CÉPAGES
Vermentino 50%, Grenache blanc 35%, Clairette 15%, Roussanne

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.

ASPECT VISUEL
La robe arbore une teinte jaune paille aux nuances argentées.

AU NEZ
Le bouquet se révèle intense et complexe, dévoilant des notes de fruits à chair jaune bien mûrs. Un boisé discret aux accents lactés et de caramel au lait s'y mêle. Des touches d'épices et d'infusion enrichissent la palette aromatique.

EN BOUCHE
L'attaque en bouche offre sucrosité et suavité, avec beaucoup de velouté et de rondeur. Le vin développe des arômes de miel, de citron et de noisettes grillées.

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
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.

2EWWJF

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin s'accordera harmonieusement avec des poissons nobles grillés ou en sauce crémée, un poulet rôti aux morilles, des ris de veau à la crème, un homard thermidor, ou encore des fromages à pâte persillée comme le bleu d'Auvergne. Il sublimera également une volaille de Bresse à la crème ou des Saint-Jacques poêlées au beurre noisette.

VIDÉO
Non défini

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille (75 cl)	Non défini	750		3256817030021	3256817030038

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
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.