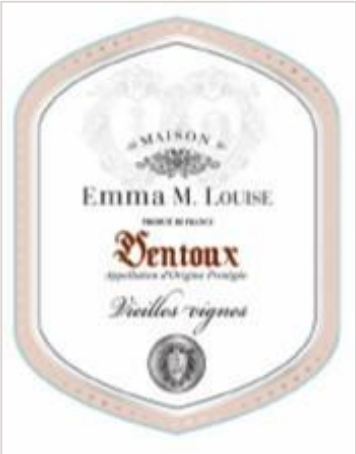
MAISON

Emma M. Louise



Maison Emma M.Louise , Les Rêves d'Emma, Vieilles Vignes, AOC Ventoux, Rouge, 2018

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Les Grandes Cuvées de Emma M Louise sont des vins exceptionnels réalisés en collaboration avec des vignerons talentueux qui nous ont offert le privilège d'associer leur savoir-faire au nôtre. Issus d'une sélection rigoureuse des plus belles vignes, les raisins sont vinifiés traditionnellement. Les vins obtenus bénéficient ensuite d'un élevage mariant tradition et modernité, afin de proposer des vins à la fois élégants, riches et complexes dans des volumes volontairement limités.

PRÉSENTATION

La vallée du Rhône abrite certains des vins les plus attrayants et les plus adaptables de France et le Côtes du Ventoux est l'un des rouges emblématiques provenant du piémont du "Géant de Provence".
Remettre les classiques français sur la table est notre passion et ce Côtes du Ventoux est l'un des moyens parfaits de fournir aux consommateurs des vins élégants qui conviennent à leur palais et conservent le style des vins français classiques.

SITUATION

Pour tirer le meilleur parti de notre Grenache, nous laissons la nature s'exprimer et ne sélectionnons que des parcelles gérées durablement, provenant de vignobles d'altitude, avec une taille hivernale stricte pour limiter le rendement au profit de la concentration. Nous utilisons des techniques de récolte manuelles et cueillons à pleine maturité.

TERROIR

Un grand vin qui fait preuve de caractère et d'élégance, capable de rivaliser avec les producteurs les plus notoires de cette appellation. C'est aussi notre façon de célébrer une expression unique du cépage historique, roi du Rhône méridional : le grenache.

À LA VIGNE

Les parcelles, sélectionnées pour être suivies individuellement, sont cultivées en terrasses au Nord-Ouest du Mont-Ventoux, notamment sur les communes de Beaumont du Ventoux, Malaucène et Le Barroux. Ce secteur, plutôt tardif, se présente sous la forme d'un terroir principalement constitué de pentes caillouteuses argilo-calcaires, qui bénéficient de la protection des Dentelles de Montmirail du Mistral fréquent et souvent violent.
En outre, ce vignoble se situe au coeur de la « Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux », zone protégée par l'UNESCO reconnaissant le travail, et la culture respectueuse de son environnement, menés par les hommes.

VINIFICATION

Le vignoble étant très morcelé et sur des pentes accidentées, les vendanges se font majoritairement à la main, et déposées en casiers ou petites bennes à la cave.
Les raisins sont vendangés à pleine maturité. Après fermentation, une cuvaison longue de quatre semaines a facilité l'obtention d'une très belle concentration et de tanins fins et soyeux.

ÉLEVAGE

Ce vin est ensuite élevé durant 18 mois, dont 12 mois en barriques et fûts de Chêne (80% de l'assemblage final).

MAISON Emma M. Louise

Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

55PTQF

CÉPAGES
Syrah 70%, Grenache noir 30%

14.5 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 6600

SERVICE
Servir à 17°c.

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Arômes de fruits confiturés et belle minéralité, le tout équilibré et frais. Remarquable élégance, belle longueur en bouche, finale royale avec des notes de cerise et de brandy.

ASPECT VISUEL
Rubis foncé avec des reflets bleutés.

AU NEZ
Puissant et complexe, alliant des arômes de fruits noirs, des parfums de gousse de vanille et de moka, tout en présentant une grande pureté.

EN BOUCHE
Plein et concentré avec une belle tension.

ACCORDS GOURMANDS
Convient pour des occasions détendues et aux dîners formels.
Appréciez-le avec des saveurs et des textures robustes comme les plats bien cuits, la sauce barbecue pour steak, les fromages riches bien vieillis ou les plats de pâtisserie.

PRESSE & RÉCOMPENSES

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 91/100
Wine Enthusiast

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BG Authentique 650 Gr	750			

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	600	9	11	1,45	9,1	945	29,6	8,8	17,5x30,5x25,5	170x80x120

Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

55PTQF