MAISON

Emma M. Louise

Maison Emma M.Louise , Les Gourmandises d'Emma, GSM, IGP Méditerranée, Rouge, 2021

IGP Méditerranée, France

Les vignes des vins Les Gourmandises d'Emma bénéficient de courants d'air frais issus des sommets du Ventoux ou du Luberon qui favorisent une maturité optimale des raisins. Les vins proposés expriment des arômes de fruits frais et élégants de millésime en millésime, et sont appréciés en toutes occasions.

PRÉSENTATION

Aromatiques, frais et plaisants, à boire dans l'année qui suit le millésime, les vins Les Gourmandises d'Emma présentent bien, mais ne se prennent pas au sérieux. Il exprime les saveurs authentiques des cépages présents dans le sud-est de la France. Ils sont en accord avec nos besoins croissants de vins de soif, pour des moments simples de convivialité. Notre assemblage 2021 est marqué par le Grenache, son cépage principal, associé à la Syrah et au Mourvèdre formant le trio GSM si populaire dans le monde entier.
Ce trio s'exprime harmonieusement en proposant une jolie complexité aromatique.

LE MILLÉSIME

Ce millésime a été fortement impacté par un épisode de gel centenaire en avril 2021, mais heureusement, les parcelles de notre vin plus haute en altitude, sont plus tardives, et n'ont pas trop souffert du gel.

SITUATION

Les vignes des vins Assemblage Les Gourmandises d'Emma sont implantées sur les plaines attenantes au Mont Ventoux pour les rouges et les blancs, et au Massif du Luberon pour les rosés. Ces vignes bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel, et de courants d'air rafraichissants issus des sommets.

TERROIR

C'est au sein d'un des microclimats les plus frais du sud de la Vallée du Rhône que nos vignes, perchées entre 200 et 500 mètres d'altitude, bénéficient de la protection naturelle du « Géant de Provence » contre le Mistral. Bercées par le soleil provençal, elles s'épanouissent sur les contreforts sud-ouest du Mont Ventoux, assises sur des sols calcaires durs et d'alluvions anciennes conférant ainsi à nos vins cette particularité d'arômes frais et fruités.

À LA VIGNE

Les raisins sont produits sur des parcelles classées "Indication Géographique Protégée" ou se côtoient chênes verts, chênes blancs, cèdres, hêtres, mélèzes et pins... de très nombreuses espèces végétales et une faune variée foisonnent et transmettent à nos vins leur authenticité et leur personnalité.

VINIFICATION

Vinifiés de manière traditionnel avec maitrise des températures, les vins Les Gourmandises d'Emma bénéficient des dernières connaissances acquises en matière de savoir culturel et œnologique permettant de produire des vins aromatiques, d'un rapport qualité prix tout à fait exceptionnel.

ÉLEVAGE

Cuve ciment et inox en température contrôlée, pas de bois.

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.

5TF17F

CÉPAGES
Grenache noir 80%, Syrah 15%, Mourvèdre 5%

SERVICE
Servir frais (14°C-17°C)

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION
Un joli vin mariant fraicheur, épices et légère complexité.

ASPECT VISUEL
Belle robe rouge rubis, reflets violine.

AU NEZ
Nez expressif à dominante fruits rouges murs, légèrement épicés.

EN BOUCHE
La bouche est friande, et équilibrée. Elle marie fraicheur et complexité, densité fine et élégance.

ACCORDS GOURMANDS
A boire au verre ou associé à un repas léger, des grillades ou des fromages de chèvre ou de brebis frais, accompagné d'aromates de Provence.

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.