



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 roussanne 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.

TERROIR

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

À LA VIGNE

Vendanges la première semaine d'Octobre. Récolte simultanée de tous les cépages, assemblage des raisins au pressurage.

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

Grenache blanc 45%, Vermentino 45%, Roussanne 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. Vin de garde, à boire dans les 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

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

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.



DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets argentés. 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.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à merveille une omelette aux truffes noires ou des langoustes à l'armoricaine.

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

