



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, L'Excellence, AOP Ventoux, Rouge

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

Les vignerons d'Amédée ont sélectionné des parcelles exceptionnelles au pied du Mont Ventoux pour élaborer cette cuvée qui représente l'Excellence de la richesse de notre terroir.

PRÉSENTATION

Etre vignerons dans un Parc Naturel nous impose de protéger notre environnement, sa biodiversité, son artisanat local. Plus la biodiversité est riche, plus le terroir parle.

TERROIR

Ces parcelles, en coteaux, sont situées au pied du Mont-Ventoux. Le sol est argilo-calcaire.

À LA VIGNE

Récolte de fin Septembre à fin Octobre. Vendange égrappée.

VINIFICATION

Macération entre 12 et 20 jours. Température de fermentation entre 18 et 22°C. Extraction douce des tanins.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

14,5 % 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 16°C. A déguster de préférence dans les 3 ans.

DÉGUSTATION

Vin d'une belle couleur rubis profond. Nez de fruits rouges mûrs et de framboise. En bouche, de la rondeur, de la douceur et quelques notes d'épices en finale. Cette cuvée est solaire avec une finale chocolatée.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster sur une viande rouge grillée ou un plateau de fromages.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
BOURGOGNE TRADITION /REFERENCE					750		AT024971		3256817003759		3256817003766
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	630	5	21	1.345	8.246	889	29.6	8.22	30*25,5*17,2	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.

