



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



De Vville en Vville - Gigondas

AOP Gigondas, Vallée du Rhône, France

Les vignerons d'Amédée cultivent de longue date leur vignoble en plein cœur du Luberon et du Ventoux. La gamme de « Vville en Vville » est une invitation à une balade découverte de terroirs qui nous rapprochent soit par les cépages soit par les sols calcaires.

PRÉSENTATION

Nous avons pour ce Gigondas recherché à exalter des notes gourmandes de fruits noirs avec de douces épices, sur une bouche ample, généreuse mais très douce au palais.

TERROIR

Les éboulis calcaires en altitude, des marnes et plus bas, les safres profonds ou les glacis.

CÉPAGES

Syrah, Grenache noir

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 14°C. Ce vin rouge accompagnera parfaitement une gardiane de taureau camarguaise. Vin de garde (8-10 ans)

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Vin racé, mûr, puissant. Belles notes de fruits noirs. Une belle fraîcheur et un équilibre qui permettent aux tannins de se fondre.

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
BOUTEILLE ARMORIE							750	AT024876	3256817001755	3256817001816	
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	1.370	8.388	904	29.6		30,6*25,5*17,1	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.

