AMÉDÉE
VIGNOBLES EN PARC NATUREL

LA BELLE DE CANET - Blanc Moelleux Collection Les Cuvées Plaisir - IGP Méditerranée

IGP Méditerranée, France

PRÉSENTATION
Au 17ème siècle naquit une belle histoire d'amour entre Louis de Vendôme et Lucrèce de Forbin-Solliès dite la Belle de Canet. Le Pavillon Vendôme, à Aix en Provence, porte encore les stigmates de cette belle histoire, qui fût aussi connu à l'époque comme lieu de plaisir... L'élégance et la féminité du charme méditerranéen se retrouvent dans cette cuvée magique.

TERROIR
Terroir argilo calcaire.

VENDANGES
Vendanges nocturnes pour garder toute la fraîcheur et les arômes fruités.

VINIFICATION
Pressage direct. Fermentation alcoolique à 16°C puis descente rapide à 2 °C, suivi d'une filtration pour éliminer les levures et préserver les sucres résiduels issus du raisin.

ÉLEVAGE
Elevage en cuve sur lies fines.

CÉPAGES
Ugni blanc 83%, Muscat blanc à petits grains 17%

SERVICE
Servir frais, entre 10 et 12°C.

DÉGUSTATION
La Belle de Canet dévoile des notes aromatiques intenses et expressives.

AU NEZ
Nez explosif d'un cocktail de fruits à chair blanche, renforcé par des notes florales.

EN BOUCHE
La bouche associe une sucrosité gourmande à une pointe de fraîcheur de litchi et de rose, ainsi que de mandarine mûre (et kumquat) qui lui confère un caractère doux mais friand.

ACCORDS GOURMANDS
Idéal avec des desserts fruités ou à l'apéritif entre amis.

VIDÉO
Non défini

Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille (75 cl)	Non défini	750		3256817029919	3256817029926

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
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.

HYIE2F