AMÉDÉE
VIGNOBLES EN PARC NATUREL

AMEDEE, Les Cuvées D'Exception, Les Hautes Sentes, AOP Luberon, Blanc

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Issue de sélections parcellaires, cette cuvée exprime un terroir magnifique mais aussi le travail et le savoir-faire de nos vignerons.

PRÉSENTATION

La cuvée Les Hautes Sentes tire son nom des sentiers qui mènent vers nos vignobles d'altitude. Être vigneron dans un parc Naturel nous impose de protéger notre environnement, sa biodiversité, son artisanat local et sa culture. Plus il y a de biodiversité, plus le terroir parle.

SITUATION

Petites parcelles sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs situés sur les pentes du massif du Luberon, donnant naturellement de faibles rendement, 30 hl / ha.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Récoltes de mi septembre à fin septembre, tous cépages simultanément. Vendanges de nuit.

VENDANGES

Vendanges de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire courte, puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique pour 20% en fûts de chêne (dont 30% neufs). Fermentation alcoolique des autres 80% en cuve, à 12-14°C. Elevage sur lies fines 6 mois.

ÉLEVAGE

Elevage pendant 6 mois.

CÉPAGES

Vermentino 60%, Grenache blanc 40%

13 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE REGAIN MUSGO							750	AT024387		3256811114673	3256811614609
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	1.250	7.775	793	29.6		17,3*24,9*30,4	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.

SERVICE
Servir à 12°C.

DÉGUSTATION
La robe est jaune paille avec des reflets argentés. Quelques épices et des notes d'infusion participent à la complexité aromatique. L'attaque se fait sur la sucrosité, la suavité avec beaucoup de feutré et de rondeur. Elle développe des notes de miel, de citron et de noisettes grillées.

AU NEZ
Le nez est intense et complexe. Il dévoile des nuances de fruits à chair jaune bien mûrs et un boisé plus lacté, caramel au lait.

EN BOUCHE
La bouche dégage un bon volume, une belle rondeur soutenue par une acidité qui donne au vin allonge et persistance.

ACCORDS GOURMANDS
Vous apprécierez ce vin en apéritif. Il révèlera être également un allié de choix pour accompagner une noix de veau aux champignon à la crème, une omelette à la truffe noire ou des langoustes à l'armoricaine.

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE REGAIN MUSGO							750	AT024387		3256811114673	3256811614609
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	1.250	7.775	793	29.6		17,3*24,9*30,4	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.