



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Cap Med, IGP Méditerranée, Blanc

IGP Méditerranée, France

Ce vin, par sa nature éclatante et sa facilité d'approche, s'érige en compagnon parfait pour créer des moments conviviaux. Sa caractéristique accessible le rend accueillant pour toutes les occasions, que ce soit lors de rassemblements entre amis, de repas décontractés ou de célébrations festives. Sa personnalité lumineuse et accueillante en fait un choix agréable pour partager des instants de plaisir et de convivialité.

PRÉSENTATION

Fermez les yeux et imaginez-vous dans le sud de la France, sous le soleil, les pieds dans le sable ou à l'ombre d'une terrasse, sous le chant des cigales. La cuvée Cap Med est l'alliée idéale pour ces petits moments de bonheur et de convivialité.

TERROIR

Les parcelles argilo-calcaires au pied du Luberon offrent un sol idéal pour la culture des vignes, alliant une rétention d'eau efficace et un drainage optimal. Ces conditions, associées à la proximité du massif du Luberon, créent un microclimat propice à la maturation des raisins. Ainsi, ces parcelles sont essentielles pour produire un vin exceptionnel aux saveurs uniques.

VENDANGES

La récolte débute au début du mois de septembre, marquant le commencement de la saison des vendanges.

VINIFICATION

Les raisins subissent une macération pelliculaire brève suivie d'un débourbage à basse température, et d'une fermentation contrôlée entre 16 et 18°C. Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Grenache blanc, Vermentino, Clairette, Ugni blanc

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

SERVICE

Il est recommandé de servir ce vin à une température de 13°C pour en apprécier pleinement les arômes et la structure en bouche.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Ce vin blanc exceptionnellement frais dévoile une vivacité remarquable, exprimant la vitalité de son terroir. Les arômes floraux captivants ajoutent une dimension délicate et parfumée à l'ensemble, tandis que les notes subtiles de fruits à chair blanche confèrent une douceur fruitée bien équilibrée. L'ensemble crée une expérience gustative rafraîchissante, où chaque gorgée révèle l'harmonie entre la vivacité, la délicatesse florale, et la douceur fruitée de ce vin blanc d'exception.

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.



ACCORDS GOURMANDS

Ce blanc s'accordera parfaitement avec des spaghettis aux fruits de mer, une salade de crevettes à la mangue, une salade de chèvre chaud ou encore en apéritif.

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bordelaise Azur					750		3256817011723	3256817011730			
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	600	4	25	1.33	8.377	864	32		32 x 15.7 x 23.6	143 x 80 x 120

