



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Cuvée Sans Soufre Ajouté, AOP Luberon, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Avec cette cuvée sans soufre ajouté, Amédée n'a pas conclu de pacte avec le diable, bien au contraire....

PRÉSENTATION

Cette cuvée va enflammer vos sens et vos papilles par ses notes épicées et son fruité.

TERROIR

Découvrez à travers ce Luberon rouge vin biologique, une cuvée issue d'un vignoble entièrement produit dans le Parc Naturel Régional du Luberon, réserve biosphère de l'UNESCO, auquel nous avons apporté un soin particulier de « naturalité » dans son élaboration.

VENDANGES

Vendanges à dates optimales.

VINIFICATION

Egrenage, foulage. Cuvaision courte. Jus de goutte uniquement. Travail en douceur et peu interventionniste. Mise au clair rapide, fermentation malolactique en co-inoculation, filtration et froid.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

13,5 % VOL.

SERVICE

A boire entre 12 et 14°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Robe rubis.

AU NEZ

Le nez a de fines notes de caramel, des fruits mûrs écrasés et de liqueur de myrtilles et de framboises.

EN BOUCHE

L'attaque est enrobée, soyeuse, acidulée et gourmande aux notes de petites baies. La bouche est la pure expression du terroir. Les tanins sont subtils, apportent du relief. La texture est juteuse.

ACCORDS GOURMANDS

Accord parfait avec des boulettes de lentilles corail, un tajine de légumes ou des rillettes de tofu.

