



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL

AMEDEE, Les Cuvées Plaisir, Oh Peuchère, France, Blanc

France

Nous aimons dans le Sud nous taquiner gentiment, pratiquer l'ironie sympathique !

Des échanges humains simples et souriants.

Ces vins présentent ces caractères !

PRÉSENTATION

Oh Peuchère ! que c'est goulayaaant , croquaant !
Welcoome les Minots dans notre belle région du sud !

Notre cuvée « Oh Peuchère » incarne l'esprit bon vivant des Marseillais et leur amour pour les plaisirs simples (apéro, pétanque, sieste).
Chaque gorgée est une invitation à en faire des "caisses", à rire et s'encanailler...

Ce vin, tel un rayon de soleil dans votre verre, va vous bouléguer, vous transporter au cœur de cette ville envoiante jusqu'à en devenir Fada !

TERROIR

Les raisins sont issus de vignes cultivées sur des parcelles caractérisées par des sols argilo-calcaires.

VENDANGES

Les vendanges, réalisées de nuit entre fin août et mi-septembre, permettent de récolter les raisins à un moment optimal pour préserver leur fraîcheur et leurs arômes délicats.

VINIFICATION

Le processus de pressurage direct est employé pour extraire le jus de raisin de manière délicate, préservant ainsi la finesse des arômes et la fraîcheur du moût.

CÉPAGE

Vermentino 100%

SERVICE

Servir à une température de 13°C.

DÉGUSTATION

Ce vin présente une harmonieuse fusion de fruits à chair blanche et d'agrumes parfaitement mûrs, créant un véritable cocktail de saveurs en bouche. L'équilibre entre ces deux profils confère au vin une complexité délectable. L'expérience gustative est sublimée par une douceur rafraîchissante, apportant une sensation agréable et équilibrée à chaque gorgée. C'est une dégustation qui séduit par son mariage élégant de fruits et d'agrumes, souligné par une note délicieusement fraîche.



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.



1/2

M2001F

ACCORDS GOURMANDS

Idéal pour un apéritif entre amis, ce vin se marie également parfaitement avec des poissons grillés, un aioli, du poulet fermier ou même un assortiment de fromages. Une polyvalence qui s'adapte à différentes occasions.

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.

