



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Cuvées D'Exception, Château De Collongue, AOP Luberon, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Château de Collongue est reconnu pour sa forte personnalité très distinctive, alliant puissance et belle fraîcheur.

PRÉSENTATION

Le Château de Collongue date de 1618. son vignoble s'échelonne entre 200 et 350 m d'altitude sur un terroir tardif et fortement calcaire.

TERROIR

Le Château de Collongue est situé sur le versant Sud du Luberon, parmi les meilleurs terroirs du massif. Les parcelles en coteaux sont composées de sols argileux, de galets roulés et de sables. Les vignes sont âgées de 30 à 40 ans. L'intégralité des vignes se situe dans le Parc Naturel Régional du Luberon.

À LA VIGNE

Les parcelles sont cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique. Les récoltes sont étalées entre fin-septembre pour la Syrah et mi-octobre pour le Grenache. La récolte est 100% égrappée.

VINIFICATION

La fermentation est faite à température contrôlée, entre 22 et 24°C. Cuvaïson traditionnelle d'environ 4 semaines. Jus de goutte uniquement. Travail en douceur du chapeau de marc afin de sublimer la finesse des tanins.

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 50%

15 % VOL.

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

SERVICE

Servir à 17°C.



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BORDELAISE TRADITION REFERENCE							750	AT024065		3256811114604	3256811614524
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	1,280	7,865	810	30.1	7.65	30,5*23,8*16,1	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.



DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur une belle palette de fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, mûre). En bouche, l'intensité et l'éclat du fruit combinés au croquant et à la puissance signent la personnalité de ce terroir unique. Les tanins, denses, veloutés, tapissent le palais. En bouche, des notes de liqueur, violette se dévoilent. La finale est épicée. Charnu, équilibré par la fraîcheur, ce vin est très flatteur et structuré.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera une souris d'agneau rôtie et sa sauce aux cèpes.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille		Barcode Carton	
BORDELAISE TRADITION REFERENCE					750		AT024065	3256811114604		3256811614524	
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	1,280	7,865	810	30.1	7.65	30,5*23,8*16,1	12,2*80*120

