



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL

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

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 , croquuant !

Welcooome 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 enivrante 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, s'étale de mi Septembre à début Octobre afin de récolter les raisins à un moment optimal pour préserver leur fraîcheur et leurs arômes délicats.

VINIFICATION

Extractions douces, pour favoriser l'impression de douceur et velouté.

CÉPAGE

Marselan 100%

SERVICE

Il est recommandé de servir ce vin entre 16 et 18°C pour en apprécier pleinement la palette aromatique et la structure en bouche.

DÉGUSTATION

Ce vin séduit par son profil expressif de petits fruits rouges, offrant une expérience sensorielle délicate et raffinée. Cette combinaison harmonieuse crée une dégustation qui marie la délicatesse des petits fruits rouges avec une énergie vibrante, procurant ainsi un plaisir gustatif équilibré et mémorable.

AU NEZ

Le nez est plein d'intensité, de velouté et de franches notes de griottes.



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.



EN BOUCHE

En bouche, il dévoile une tendresse qui évoque la fraîcheur des baies, tandis que la vibration subtile ajoute une dynamique captivante à l'ensemble.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée accompagnera à merveille de l'agneau de Sisteron, des grillades, un tian de légumes méditerranéen ou une daube provençale.

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.

