AMÉDÉE
VIGNOBLES EN PARC NATUREL

CHEMIN DES OCRES - AOP Ventoux - Rouge
Collection Les Cuvées d'Exception

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Issue de vieilles vignes à faible rendement, la maturité des raisins est optimisée par l'effet du rayonnement de ces sols. Ce vin puissant, issu majoritairement de Grenache Noir, exhale des arômes de liqueur de fruits mûrs et de fruits frais mêlés aux notes de café grillé. L'équilibre est sur la générosité, la douceur et la fraîcheur.

PRÉSENTATION
La terre est rouge flamboyante, par endroit orangée. Parfois elle tire sur le jaune et avec le soleil couchant, elle vire au violet sombre. Pigment naturel, l'ocre donne à nos sols de vignes une coloration chaleureuse. Elle fut à l'origine utilisée pour des peintures rupestres... Notre cuvée "chemin des Ocres" fait référence à cette terre, berceau des ocres.

À LA VIGNE
Parcelles argilo-graveleuses à forte pierrosité sur les flancs exposés sud du Mont Ventoux. Zones tardives à forte amplitude thermique jour/nuit et à rendement moyen (28hl/ha).

VENDANGES
Récolte vers mi Octobre, très tardivement

VINIFICATION
Cuvaison traditionnelle
Fermentation alcoolique à température contrôlée. Cuvaison longue, entre 20 et 30 jours. Extractions douces. Jus de goutte uniquement.

ÉLEVAGE
Elevage d'un an.
95% en futs âgés de 2 à 7 ans, et 5% de futs neufs.

CÉPAGES
Grenache noir 90%, Syrah 10%

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

DONNÉES TECHNIQUES
Volume de production: 375 hL

SERVICE
Superbe vin avec un joli potentiel de garde. A déguster à 17°C. A carafer 3h avant.

Certified B Corporation

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
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.

QSCI1F

DÉGUSTATION

Vin construit sur la puissance et la finesse. Attaque sur la richesse en bouche, par des notes de fruits mûrs, portées par des arômes de liqueur de petits fruits frais (cassis/framboise). Les tanins du bois sont fondus et accompagnent le vin en bouche. Fin de bouche très longue, fraîche, sur la complexité (garrigue, torréfaction).

AU NEZ

Nez sur la maturité avec des arômes de tabac blond et de griotte.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge du Ventoux accompagnera à merveille un magret de canards, une épaule d'agneau au four ou un risotto aux morilles.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE GRD TRAD-AUTHENTIQUE	750	AT024688	3256811115618	3256811615163

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	594	9	11	1.410	8.735	888	29.4	8.7	17,7*29,9*26,6	12,2*80*120

AMEDEE
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
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.

QSCI1F