



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



AMEDEE, Les Rosés, Cap Med, IGP Méditerranée, Rosé

IGP Méditerranée, France

Ce vin, par sa nature éclatante et sa facilité d'approche, s'érige en compagnon parfait pour créer des moments conviviaux. Sa caractéristique accessible le rend accueillant pour toutes les occasions, que ce soit lors de rassemblements entre amis, de repas décontractés ou de célébrations festives. Sa personnalité lumineuse et accueillante en fait un choix agréable pour partager des instants de plaisir et de convivialité.

PRÉSENTATION

Fermez les yeux et imaginez-vous dans le sud de la France, sous le soleil, les pieds dans le sable ou à l'ombre d'une terrasse, sous le chant des cigales. La cuvée Cap Med est l'alliée idéale pour ces petits moments de bonheur et de convivialité.

TERROIR

Les parcelles argilo-calcaires au pied du Luberon offrent un sol idéal pour la culture des vignes, alliant une rétention d'eau efficace et un drainage optimal. Ces conditions, associées à la proximité du massif du Luberon, créent un microclimat propice à la maturation des raisins. Ainsi, ces parcelles sont essentielles pour produire un vin exceptionnel aux saveurs uniques.

VENDANGES

La récolte débute entre la fin du mois d'août et le début du mois de septembre, marquant le commencement de la saison des vendanges.

VINIFICATION

Le mout subit un débouillage à froid, suivi d'une fermentation à une température basse et contrôlée de 15°C.

CÉPAGES

Grenache noir, Merlot, Syrah

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

SERVICE

A déguster à une température comprise entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Ce vin rosé, d'une fraîcheur remarquable et d'une gourmandise séduisante, dévoile un bouquet riche en arômes de petits fruits rouges. Chaque gorgée offre une expérience gustative où la vivacité et la douceur des fruits rouges se marient de manière équilibrée, créant ainsi un profil de dégustation invitant et délectable. Idéal pour les moments de détente estivaux, il incarne l'expression même de la fraîcheur et de la gourmandise dans un verre.

ACCORDS GOURMANDS

Ce rosé accompagnera volontiers vos apéritifs, une salade d'été ou encore une bonne viande grillée au barbecue.

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.



SPW11F

1/2

Type de bouteille						Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
Bordelaise Azur						750		3256817011747	3256817011754			
Palette Europe	Cols par pack	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	600	6	600	4	25	1.33	8.377	864	32		32 x 15.7 x 23.6	143 x 80 x 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.

