



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL



LES CHEMINÉES DES FÉES - De Vrille en Vrille - AOP Ventoux - Rouge

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

La cuvée Les Cheminées des Fées fait référence à ces grandioses colonnes de roches que l'on retrouve notamment dans le Colorado Provençal... C'est la douceur de cet art de vivre et cette chaleur que vous retrouvez dans cette cuvée aux notes de cerises et de framboise.

PRÉSENTATION

Les vignerons d'Amédée cultivent de longue date leur vignoble en plein cœur du Luberon et du Ventoux. La gamme de « Vrille en Vrille » est une invitation à une balade découverte de terroirs qui nous rapprochent soit par les cépages soit par les sols calcaires.

TERROIR

Grès calcaire. Profondeur des sols pouvant aller jusqu'à 12 mètres.

VENDANGES

Sélection parcelaires.

VINIFICATION

Fermentation à température basse entre 18 et 22 degrés qui favorise l'expression fruité du vin. Travail en douceur du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Cuvaison traditionnelle durant 3 semaines.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

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

SERVICE

Optimal servi chambré, à une température de 15 °C.

ASPECT VISUEL

Robe éclatante et brillante.

AU NEZ

Intense, dévoile une dominante prononcée de cassis.

EN BOUCHE

Les saveurs de cassis et de framboise dominant, tandis que le grenache ajoute richesse et équilibre au vin. La finale se distingue par sa longueur remarquable, offrant des tanins soyeux et subtils. Ce vin, à la fois solaire et gourmand, séduit par sa vivacité et la profondeur de son éclat aromatique.

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.



1/1

X2PY2F