



AMÉDÉE

VIGNOBLES EN PARC NATUREL

Vermentino, IGP Méditerranée, Blanc, 2020

IGP Méditerranée, France

Notre Vermentino est un cépage à la pulpe blanche et à la pellicule de couleur vert clair issu des vignobles d'Amédée, dans un terroir d'exception.



PRÉSENTATION

Ces vignobles proviennent en grande majorité de terroirs d'altitude du Luberon, au cœur du bassin méditerranéen.

Cet environnement préservé donne un somptueux Vermentino aux arômes d'agrumes.

TERROIR

Parcelles situées à plus de 300m d'altitude et composées de safres et d'argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Vendanges s'étirant de fin Septembre à mi Octobre. Récolte de nuit uniquement.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, sélection des premiers jus. Fermentation alcoolique à 13°-16°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGE

Vermentino 100%

12.5 % 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 entre 8°C et 12°C lors d'un apéritif ou accompagné de poissons et crustacés ou de lasagnes d'aubergines.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Le Vermentino est vif, frais, fruité et exhale au nez toute une palette d'agrumes. La bouche est gourmande avec une légère note citronnée. La finale s'exprime tout en longueur sur des arômes de cédrat (presque de mandarine).

Type de bouteille				Contenance (ml)			Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BORDELAISE ELITE									3256817010733			
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	1.290	7.895	813	31,5	7.6	12,2*80*120	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.

