

# Mas Edem



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**MAS EDEM - Mas Edem**

Cuvée

**Delicato**

Appellation

**AOC Luberon**

Type

**Rosé**

Millésime

**2023**

Cépages

**Cinsault 43%, Syrah 38%, Vermentino 19%**

## EN BREF

**Delicato rosé est un vin de plaisir, gorgé de fraîcheur**

## PRÉSENTATION

Présentation

**Delicato est la première création de Mas Edem. Déclinée dans les trois couleurs, le profil de cette gamme est axé sur la fraîcheur, la gourmandise et la délicatesse.**

Terroir

**Sol argilo calcaire limoneux - Altitude 250m - Exposition nord nord-est**

A la vigne

**Culture biologique**

Dates de vendanges

**02/09/2023**

Vinification

**Vendange mécanique la nuit**

**Pressurage direct et macération pelliculaire à froid**

**Fermentation par cépage sous contrôle de température à 15°**

**Pas de fermentation malolactique**

**Assemblage des vins en décembre**

**Collage**

**Filtration à la mise en bouteille**

Elevage

**Cuve inox 100%**

## CONSEILS

Service

**Delicato rosé est à consommer frais (10 à 11°)**

Potentiel de garde

**A boire dans l'année**

Dégustation

1/2

## Mas Edem

145 CHEMIN DES MAQUIGNONS, 84220 GOULT

Tel. 04 90 72 89 34 - renaud.pierlot@mas-edem.fr



INTER RHÔNE

# Mas Edem

D'une couleur rose violacée pâle, le nez dévoile des notes élégantes de grenadine et de fraise. Sa bouche est équilibrée avec un caractère croquant et du fruit.

Aspect visuel

Rose pâle

Au nez

Grenadine, fraise

En bouche

Bouche croquante, fruitée

Accords gourmands

Cuisine méditerranéenne

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01

Agriculture France

## DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 25 ha

Age moyen des vignes: 22 ans

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 10000 bouteilles

pH: 3,22

Acidité volatile: 0,25 g/l

Acidité totale: 3,72 g/l

SO2 free: 28 mg/L

SO2 total: 82 mg/L

