

# Mas Edem



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**MAS EDEM - Mas Edem**

Cuvée

**Delicato**

Appellation

**AOC Luberon**

Type

**Rouge**

Millésime

**2021**

Cépages

**Marselan 50%, Syrah 33%, Grenache noir 17%**

## EN BREF

La cuvée Delicato est le coeur de gamme de Mas Edem

## PRÉSENTATION

Terroir

**Exposition nord nord-est**

**Sol argilo calcaire limoneux**

**Age des vignes 20 ans**

**Rendement 40 hl/ha**

A la vigne

**Notre vignoble est cultivé en agriculture biologique**

Date de début des vendanges

**24/09/2021**

Vinification

**Vendange mécanique**

**Levures indigènes**

**Cuaison 4 semaines**

**Fermentation malolactique**

Elevage

**Elevage 12 mois**

**Cuves inox : 75%**

**Barriques et demi-muids : 25%**

## CONSEILS

Potentiel de garde

**3 à 5 ans**

Dégustation

**D'une couleur pourpre, Delicato rouge offre une palette aromatique de mûre, d'olives noires, de cacao et d'épices. Sa bouche est soyeuse et charnue.**

Aspect visuel

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

## Pourpre

Au nez

Mûre, olive noire, cacao, épices

En bouche

Bel équilibre, soyeux, charnue

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % 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

Age moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 10000 bouteilles

Sucre résiduel: 0,5 g/l

pH: 3,6

Acidité volatile: 0,74 g/l

Acidité totale: 3,47 g/l

SO2 libre: 25 mg/L

SO2 total: 70 mg/L

