

# Mas Edem



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**MAS EDEM - Mas Edem**

Cuvée

**Divino**

Appellation

**AOC Luberon**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Roussanne 57%, Viognier 43%**

## EN BREF

Le Viognier intègre l'assemblage des 3 couleurs de la gamme Divino. La gamme Divino est également une cuvée issue d'une fermentation naturelle.

## PRÉSENTATION

Le millésime

**Millésime précoce, très chaud et sec**

Terroir

**Exposition nord nord-est**

**Sol argilo calcaire limoneux**

**Age des vignes 22 ans**

**Rendement 40 hl/ha**

A la vigne

**Vignes cultivées en agriculture biologique**

Dates de vendanges

**25 août 2022**

Vinification

**Pressurage direct**

**Levures indigènes**

**Fermentation en demi-muid sous contrôle de température**

Elevage

**Elevage avec bâtonnage pendant 6 mois**

**70% en demi-muid**

**30% en cuve inox**

## CONSEILS

Potentiel de garde

**3 à 5 ans**

## CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 14,7 % vol.**

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

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

## DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 42 ha

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 3500

Sucre résiduel: 1,5 g/l

pH: 3,41

Acidité volatile: 0,53 g/l

Acidité totale: 2,67 g/l

SO2 free: 23 mg/L

SO2 total: 43 mg/L



## Mas Edem

145 CHEMIN DES MAQUIGNONS, 84220 GOULT

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



INTER RHÔNE