

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Naturello

Appellation

AOC Luberon

Type

Rouge

Millésime

2023

Cépages

Marselan 72%, Syrah 17%, Grenache noir 11%

EN BREF

Un vin avec du raisin et rien d'autre Un vin pur, issu d'une vinification naturelle et sans sulfites ajoutés.

PRÉSENTATION

Présentation

Naturello signe la pureté du terroir de Mas Edem

Terroir

Sol argilo calcaire limoneux - Altitude 225 m - Exposition nord nord-est

A la vigne

Culture biologique

Dates de vendanges

14 et 27 septembre 2023

Vinification

Vendange mécanique - Egrappage - Fermentation naturelle - Cuvaison de 4 semaines à 25° - Fermentation malolactique naturelle sur marc - Sans sulfites ajoutés

Elevage

Cuve inox 100%

CONSEILS

Service

Pour exprimer toute sa gourmandise, Naturello se déguste légèrement frais durant l'été (16°). Il peut être gardé 3 ans s'il est stocké dans de bonnes conditions.

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation

D'une couleur pourpre soutenue, le nez est gourmand avec des notes de fruits noirs, de cerises et d'épices. Sa bouche enrobée et gourmande laisse une expression de fruits noirs.

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 soutenu

Au nez

Fruits noirs, cerises, épices

En bouche

Gourmande et enrobée

Accords gourmands

Viande rouge

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Sans 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: 10 ans

Rendement: 35 hL/ha

Volume de production: 2000

pH: 3,49

Acidité volatile: 0,63 g/l

Acidité totale: 3,92 g/l

