

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Origini

Appellation

AOC Luberon

Type

Rouge

Millésime

2020

Cépages

Grenache noir 50%, Syrah 50%

EN BREF

Origini est un rouge issu des plus vieilles vignes de Mas Edem

PRÉSENTATION

Terroir

Exposition nord nord-est

Sol argilo calcaire limoneux

Age des vignes 40 ans

Rendement 30 hl/ha

A la vigne

Vignes cultivées en agriculture biologique

Date de début des vendanges

01/10/2020

Vinification

Vendange mécanique

Levures indigènes

Cuaison 4 semaines

Fermentation malolactique

Elevage

Elevage 12 mois

20% en barriques

70% en amphore

CONSEILS

Service

16° à 18°

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

D'une robe rubis, la cuvée Origini offre un nez expressif de fruits rouges

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



confits et de café. Sa bouche est ample, ronde et chaleureuse en attaque puis se prolonge en finesse sur les arômes du nez

Aspect visuel

Rubis

Au nez

Fruits rouges confits, café

En bouche

Ample, équilibré, finesse

Accords gourmands

Gigot d'agneau de sept heures

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15 % 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: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 1000

pH: 3,74

Acidité tartrique: 3 g/l

Acidité volatile: 0,67 g/l

SO2 libre: 23 mg/L

SO2 total: 63 mg/L