

# Mas Edem



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**MAS EDEM - Mas Edem**

Cuvée

**Delicato**

Appellation

**AOC Luberon**

Type

**Blanc**

Millésime

**2021**

Cépages

**Vermentino 38%, Marsanne 29%, Viognier 19%, Roussanne 14%**

## EN BREF

Delicato blanc est un vin de plaisir, plein de fraîcheur dans sa première année puis gagne en complexité et en rondeur les années suivantes.

## PRÉSENTATION

Le vin

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.

Le millésime

Un très joli millésime avec quelques pluies au printemps suffisantes pour bien alimenter les vignes. Aucune maladie a été déplorée au cours de ce millésime. Le soleil estivale a fini d'amener les raisins à une belle maturité jusqu'à la vendange juste avant les pluies de fin septembre.

Terroir

**Sol argilo calcaire limoneux - Altitude 260m - Exposition nord nord-est**

A la vigne

**Culture biologique**

Date de début des vendanges

**10 septembre 2021**

Vinification

**Vendange mécanique la nuit**

**Pressurage direct et macération pelliculaire à froid**

**Fermentation cépages mélangés sous contrôle de température à 15°**

**Pas de fermentation malolactique**

**Collage**

**Filtration à la mise en bouteille**

Elevage

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

Cuve inox

## CONSEILS

Service

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

Potentiel de garde

**A boire dans l'année, 2 à 3 ans**

Dégustation

**D'une couleur jaune vert pâle, Delicato blanc offre un nez flatteur rappelant la pomme Granny, les agrumes avec des notes mentholées. La bouche est bien équilibrée avec une fraîcheur minérale et les mêmes notes de fruits qu'au nez.**

Aspect visuel

**Jaune vert pâle**

Au nez

**Flatteur, pomme Granny, agrumes et notes mentholées**

En bouche

**Bel équilibre, minéralité, fraîcheur et fruits**

Accords Mets-Vins

**Poisson, fromage de chèvre**

## CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 12,5 % 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, AB Agriculture Biologique**

**Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France**

## DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble: 25 ha**

**Age moyen des vignes: 17 ans**

**Rendement: 35 hL/ha**

**Volume de production: 6700 bouteilles**

**pH: 3,32**

**Acidité volatile: 0,36 g/l**

**Acidité totale: 3,71 g/l**

**SO2 libre: 20 mg/L**

**SO2 total: 51 mg/L**

