

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Naturello

Appellation

AOC Luberon

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Marselan 78%, Syrah 15%, Grenache noir 7%

EN BREF

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

PRÉSENTATION

Le vin

Naturello signe la pureté du terroir de Mas Edem

Le millésime

Cépage tardif, le Marselan a su résisté au gel de printemps et aux intempéries de septembre, pour atteindre une parfaite maturité début octobre.

Terroir

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

A la vigne

Culture biologique

Date de début des vendanges

1er octobre 2021

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

Naturello se déguste un peu frais durant l'été (16°) pour exprimer toute sa gourmandise. Il peut être gardé é à 3 ans s'il est stocké dans de bonnes conditions.

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation

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

D'une couleur pourpre soutenue, le nez est gourmand avec des notes de fruits noirs, de pruneau et d'épices. Sa bouche est structurée avec des tanins présents dus à sa jeunesse mais enrobés

Aspect visuel

Pourpre soutenu

Au nez

Fruits noirs, pruneau, épices

En bouche

Structurée, tanins présents et enrobés

Accords Mets-Vins

Viande rouge

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % 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: 5000

pH: 3,63

Acidité volatile: 0,54 g/l

Acidité totale: 3,56 g/l

