

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Delicato

Appellation

AOC Luberon

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Vermentino 53%, Marsanne 31%, Clairette 9%, Viognier 7%

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

Présentation

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.

Terroir

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

A la vigne

Culture biologique

Dates de vendanges

23/08/2022

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

Cuve inox

CONSEILS

Service

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

Potentiel de garde

Mas Edem

145 CHEMIN DES MAQUIGNONS, 84220 GOULT

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



INTER RHÔNE

Mas Edem

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation

D'une couleur jaune limpide, Delicato blanc offre des arômes de fleurs blanches, de poire et de gingembre. Sa bouche gourmande aux saveurs de fruits blancs et miel possède un bel équilibre situé entre la fraîcheur et la longueur.

Aspect visuel

Jaune

Au nez

Fleurs blanches, poire, gingembre

En bouche

Bel équilibre, fraîcheur, fruits blancs, miel

Accords gourmands

Poisson, fromage de chèvre

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12 % 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

Superficie du vignoble: 25 ha

Age moyen des vignes: 17 ans

Rendement: 35 hL/ha

Volume de production: 7500 bouteilles

Sucre résiduel: 0,3 g/l

pH: 3,17

Acidité volatile: 0,27 g/l

Acidité totale: 3,58 g/l

SO2 free: 23 mg/L

SO2 total: 77 mg/L

