

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Divino

Appellation

AOC Luberon

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Syrah 66%, Grenache noir 25%, Viognier 9%

EN BREF

Le Viognier intègre l'assemblage des 3 couleurs de la gamme Divino. C'est également une cuvée issue d'une fermentation naturelle.

PRÉSENTATION

Terroir

Exposition nord nord-est

Sol argilo calcaire limoneux

Age des vignes 22 ans

Rendement 30 hl/ha

Dates de vendanges

24/09/2021

Vinification

Vendange mécanique

Levures indigènes

Cuaison 4 semaines

Fermentation malolactique

Elevage

Elevage 12 mois

50% en amphore

35% en cuve inox

15% en barriques neuves

CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

D'une couleur rubis, le nez du Divino rouge exprime des notes de cassis, de cacao, de violette et d'épices. La bouche est ample avec une belle longueur restant sur des notes compotées de fruits noirs, d'épices et une touche d'orange confite.

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

Aspect visuel

Couleur rubis

Au nez

Cassis, cacao, violette, épices

En bouche

Longueur, fruits noirs, épices, orange confite

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % 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 Certifié par FR-BIO-01

Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 25 ha

Age moyen des vignes: 22 ans

Volume de production: 3800 bouteilles 75cl

Sucre résiduel: 0,5 g/l

pH: 3,65

Acidité volatile: 0,66 g/l

Acidité totale: 3,24 g/l

SO2 free: 26 mg/L

SO2 total: 74 mg/L



Mas Edem

145 CHEMIN DES MAQUIGNONS, 84220 GOULT

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



INTER RHÔNE