

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Origini

Appellation

AOC Luberon

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Syrah 60%, Grenache noir 40%

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

À la vigne

Vignes cultivées en agriculture biologique

Vendanges

23/09/2022

Vinification

Vendange mécanique

Levures indigènes

Cuaison 4 semaines

Fermentation malolactique

Élevage

Elevage 12 mois

25% en barriques

40% en amphore

35% en cuve inox

CONSEILS

Service

16° à 18°

Potentiel de garde

10 à 15 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 robe rubis, la cuvée Origini offre un nez expressif de griottes, de fruits noirs confits et de notes toastées. Sa bouche est ample, ronde et chaleureuse en attaque puis se prolonge en finesse sur les arômes du nez

Aspect visuel

Rubis

Au nez

Griottes, fruits noirs confits, toasté

En bouche

Ample, équilibré, finesse

Accords gourmands

Gigot d'agneau de sept heures

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % 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

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 1000

pH: 3,5

Acidité volatile: 0,63 g/l

SO2 free: 14 mg/L

SO2 total: 62 mg/L