

Mas Edem



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

MAS EDEM - Mas Edem

Cuvée

Divino

Appellation

AOC Luberon

Type

Rosé

Millésime

2023

Cépages

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Viognier 10%

EN BREF

Divino rosé est issu d'une fermentation naturelle, d'un élevage spécifique sur lies fines dont une partie est élevée en demi-muids. Divino rosé est vin de gastronomie doté d'une forte personnalité.

PRÉSENTATION

Présentation

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

Terroir

Sol argilo calcaire limoneux - Altitude 250m - Exposition nord nord-est

À la vigne

Culture biologique

Vendanges

2 septembre 2023

Vinification

Vendange mécanique la nuit

Pressurage direct et macération pelliculaire à froid

Fermentation en cuve inox sous contrôle de température à 15° pour 70% de l'assemblage et 30% en demi-muid d'un vin

Pas de fermentation malolactique

Collage

Filtration à la mise en bouteille

Élevage

Elevage sur lies fines (bâtonnage) pendant 5 mois en cuve inox (70%) et demi muid (30%)

CONSEILS

Service

Divino rosé est à consommer frais (10 à 11°)

Potentiel de garde

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

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Dégustation

D'une couleur rose aux reflets saumonés, le nez est délicat sur des notes de fruits rouges, d'agrumes et vanillée. Sa bouche a un bel équilibre au grain fin, acidulée, ronde.

Aspect visuel

Rose pale

Au nez

Mandarine, fruits rouges, vanille

En bouche

Bouche équilibrée, fine, fruitée et très légèrement vanillée

Accords gourmands

Cuisine méditerranéenne

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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 25 ha

Âge moyen des vignes: 22 ans

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 3500

Sucre résiduel: 0,4 g/l

pH: 3,29

Acidité volatile: 0,22 g/l

Acidité totale: 3,68 g/l

SO2 free: 20 mg/L

SO2 total: 85 mg/L



Mas Edem

145 CHEMIN DES MAQUIGNONS, 84220 GOULT

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



INTER RHÔNE