



• AMÉDÉE •  
VIGNERONS EN PARC NATUREL



Les Terroirs  
d'Altitude

P  
RAIRIE  
AOC Ventoux blanc



**Sols** : Les parcelles sont en plaine avec une exposition Sud. Les clairettes sont sur un sol argilo-limoneux, et les Roussannes sur un sol argilo-calcaire.

**Cépages** : Clairette – Roussanne

**Vendanges – vinification** : Pour cette cuvée, les vignerons d'Amédée ont opté pour des vendanges nocturnes afin de conserver toute la fraîcheur des raisins. Les parcelles sont cultivées selon les principes de l'Agriculture Biologique.

**Dégustation** : Le nez exhale de très intenses notes de fleurs blanches. L'attaque est franche et minérale. En bouche, des saveurs de citron confit se révèlent. Des notes de miel apparaissent en finale.

**Conseil du sommelier** : Cette cuvée accompagnera parfaitement tout type de poisson blanc ainsi que des légumes grillés au barbecue.