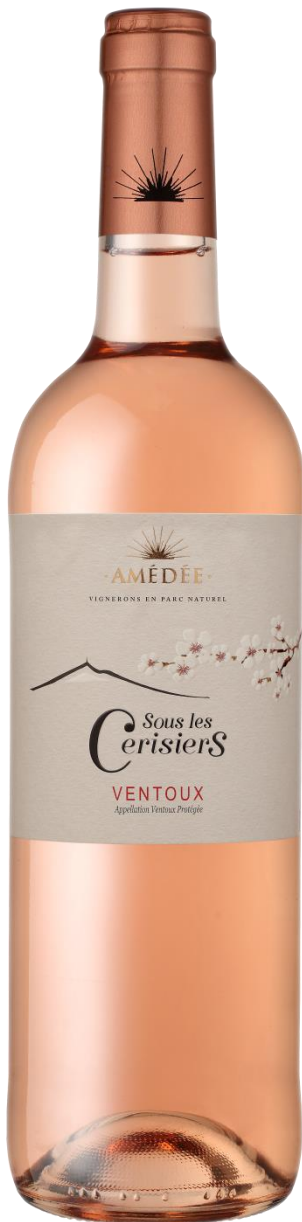




· AMÉDÉE ·  
VIGNERONS EN PARC NATUREL

Les Terroirs  
d'Altitude



*Sous les  
Cerisiers*  
AOC VENTOUX ROSE

**Sol :** Terroir de cailloutis argilo-calcaire au pied des Monts du Vaucluse.

**Cépages :** Grenache noir 90%, 10% Syrah

**Vendanges et vinification :** Raisins ramassés de nuit. Pressurage direct, puis fermentation à température contrôlée (14°-16°C). Le fait de garder les fruits - puis le jus - toujours à basse température permet d'éviter toute oxydation et ainsi de rester sur un vin frais et plein d'arômes.

**Caractéristiques :** Robe rose pâle séduisante. Nez fin et subtil de fruits rouges. Attaque franche suivie d'une matière croquante. Finale aromatique tout en finesse

**Conseils du Sommelier :** A boire frais entre 8 et 10°C. Idéal à l'apéritif, avec de la charcuterie ou toutes sortes de viandes grillées.