



· AMÉDÉE ·  
VIGNERONS EN PARC NATUREL



## A l'Ombre des Platanes

### AOC Luberon blanc

**Sols** : Raisins provenant de parcelles sélectionnées en plein cœur du Luberon sur des sols argilo calcaires. Vignobles d'altitude situés entre 300 et 400m.

**Cépages** : 70 % Vermentino – 30 % Grenache blanc

**Vendanges & vinification** : Vendanges entre début et fin Septembre, en fonction de l'altitude et des cépages. Récolte de nuit. Macération pelliculaire de 3 à 6 heures. Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique entre 13° et 16°C. Elevage sur lies fines.

**Dégustation** : La robe est jaune pâle brillante. Ce vin dévoile des arômes de la famille des balsamiques et résineux. Très aromatique et minéral avec quelques notes d'agrumes. En bouche, il offre un joli gras et fini tout en longueur et en finesse.

**Conseil du sommelier** : Servir frais entre 8 et 10°C. Parfait à l'apéritif ou accompagné de poissons, coquillages et crustacés mais également un beau plateau de fromages.

