



# MAS EDEM

## Les Jardins d'Edem (rosé)

### LUBERON

**Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)**

**Pays :** France

**Région :** Rhône Sud

**Millésime :** Non millésimé



43 % Cinsault  
38 % Syrah  
19 % Vermentino



Alcool : 12 %



Le vin est composé à 80 % des vendanges de 2023 et à 20 % de celles de 2022. Les ceps poussent sur un sol argilo-calcaire limoneux à 250 mètres d'altitude avec une exposition nord-nord-est pour garder toute la fraîcheur du fruit. Vendanges mécaniques de nuit avec pressurage direct et macération pelliculaire à froid. Fermentation à 15 °C sans transformation malolactique. Élevage en cuves inox pendant 3 mois, puis assemblage des vins en décembre. Le vin est collé avec filtration à la mise en bouteille.



La robe d'un rose corail est plutôt prononcée grâce aux quelques heures de macération. Le vin met de l'avant un aspect fruité estival, sur la grenadine, la fraise et la groseille, avec une tonalité croquante et saisissante, et il saura plaire toute l'année. Le corps structuré, le fond de garrigues légèrement épicé, créera des accords autant sur des plats légers que costauds.



Fondé en 1982, le Mas Edem est un vignoble de 25 hectares dans le sud du Rhône, tout près de la Provence, aux pratiques biologiques. La famille Dematté, italienne d'origine, a récemment repris le domaine.

