



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

Grand Marrenon, Les exceptions, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Le vin a une belle robe rubis violine intense typique d'une forte concentration. Le nez est expressif, gourmand et très flatteur avec des notes de fruits mûrs, confiturés et de tabac blond. En bouche, douceur et gourmandise à l'attaque avec une dominante de fruits frais. La bouche se complexifie avec le fondu du boisé qui se mêle à des notes de cuir et d'olive noire. Belle amplitude due à l'intensité aromatique, soutenue par la concentration des tanins, bien structurés et intégrés, qui ne présentent aucune agressivité. L'ensemble est riche et soyeux.

TERROIR

Parcelles sélectionnées sur le terroir caractéristique du Luberon, composées de sols argilo-calcaires et d'éboulis caillouteux. Les vignes ont plus de 30 ans.

À LA VIGNE

Récolte fin septembre, la vendange est totalement égrappée et non foulée.

VINIFICATION

Cuvaisons longues : de 3 à 5 semaines selon les parcelles.

ÉLEVAGE

Elevage sans soutirage dans des barriques de chêne français, pour 30% neuves, pour 70% d'1 vin et au delà.

CÉPAGES

Syrah 80%, Grenache noir 20%

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

