



# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES

## Grand Marrenon, Les exceptions, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée Grand Marrenon est issue de parcelles de vignes aux terroirs d'exception.

### PRÉSENTATION

La cuvée Grand Marrenon est issue de parcelles de vignes aux terroirs d'exception.

### 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

Élevage 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

### ASPECT VISUEL

Le vin a une belle robe rubis violine intense typique d'une forte concentration.

### AU NEZ

Le nez est expressif, gourmand et très flatteur avec des notes de fruits mûrs, confiturés et de tabac blond.

### EN BOUCHE

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.



#### 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.

