



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Trinité, Ventoux

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

Découvrez Trinité, notre rosé AOP Ventoux. Une fusion parfaite entre fraîcheur fruitée et subtile minéralité, cette cuvée incarne l'essence même du terroir Marrenon. Trinité vous apportera une expérience raffinée qui célèbre l'harmonie entre terre, soleil et savoir-faire.

PRÉSENTATION

Ventoux, Luberon, Sainte-Victoire : trois massifs de même origine géologique qui sculptent notre région du Nord au Sud. Marrenon a voulu créer cette cuvée Trinité, dans une quête perpétuelle de terroirs magnifiques conférant aux vins cette singularité du calcaire et de l'altitude.

TERROIR

Sols caillouteux argilo-calcaires situés au pied des Monts du Vaucluse.

À LA VIGNE

Cueillette nocturne des raisins à la mi-septembre.

VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température contrôlée (14°-16°C). Le maintien des fruits, et ensuite du jus, à des températures basses permet d'éviter toute oxydation, préservant ainsi la fraîcheur et la richesse aromatique du vin.

ÉLEVAGE

Le vin bénéficie d'un élevage sur lies fines, apportant une texture et une complexité supplémentaires à son profil gustatif.

CÉPAGES

Grenache noir 90%, Syrah 10%

SERVICE

À déguster à une température idéale comprise entre 8 et 10°C.

DÉGUSTATION

D'une élégante teinte rose pâle, cette robe séduisante annonce un nez fin et subtil révélant des arômes délicats de fruits rouges. L'attaque en bouche est franche, évoluant vers une matière croquante qui offre une expérience gustative pleine de fraîcheur. La finale se déploie avec une aromatique délicate, ajoutant une touche de finesse à cette cuvée.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se révèle parfait en apéritif, accompagné de charcuterie ou une salade de chèvre frais. Il s'associe également harmonieusement avec des mets tels que des sushis, un ceviche de bar aux agrumes.

