



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Amountanage, AOP Luberon, Rouge AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée Amountanage, qui signifie transhumance en provençal, est une ode à la nature et à cette terre d'altitude où la transhumance des brebis rythme chaque année la vie du massif du Luberon.

PRÉSENTATION

Les vigneronnes de cette cuvée Marrenon sont engagés dans une démarche proactive vis-à-vis de l'environnement. Certifiée et contrôlée par un organisme indépendant, cette cuvée est garantie biologique.

TERROIR

Sélection de parcelles Bio (éboulis calcaires) situées au pied du massif du Luberon.

À LA VIGNE

Vendanges entre fin Septembre et mi Octobre.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique à basse température entre 20° et 24°C. Extractions douces, macération entre 7 et 15 jours. Jus de goutte uniquement.

CÉPAGES

Syrah 60%, Grenache noir 40%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

À déguster légèrement frais entre 16 et 18 °C. Il accompagnera un risotto aux 3 tomates au piment d'Espelette ou un gâteau au chocolat et quelques fraises des bois.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais (framboise, cassis) et une pointe de fruits mûrs. Attaque suave avec une matière enrobée où l'on retrouve les arômes de fruits frais ainsi qu'une pointe de liqueur de cassis. Notes de garrigues avec l'évolution. Finale fraîche et légèrement structurée.



FR-BIO-01
Agriculture France

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	750	AT024812	3256811114246	3256811614203

1/1

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.