



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Classique, AOC Luberon, Rosé

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Cet AOP Luberon se distingue par sa fraîcheur remarquable, offrant une expérience gustative vivifiante. Ce vin, à la personnalité rafraîchissante, est une invitation à découvrir la subtilité des nuances de fruits rouges, faisant de chaque dégustation un moment agréable et désaltérant.

PRÉSENTATION

Ce rosé Luberon tire son énergie pétillante et sa fraîcheur séduisante du vignoble de Marrenon, niché au cœur d'un splendide Parc Naturel Régional, sur les côteaux du Massif du Luberon, situé dans le sud de la France. La vivacité unique de ce vin trouve son inspiration dans le terroir exceptionnel de cette région préservée, où le vignoble bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel.

TERROIR

Les parcelles de ce vignoble se caractérisent par des sols à la fois argilo-calcaires et limono-sableux, créant un environnement diversifié qui contribue à la complexité et à la richesse des raisins cultivés.

VENDANGES

Les vendanges s'étendent sur la première quinzaine de septembre, marquant une période soigneusement planifiée pour assurer la récolte optimale des raisins. La cueillette nocturne ajoute une dimension particulière à ce processus, préservant la fraîcheur des fruits et contribuant à la qualité distinctive de la vendange.

VINIFICATION

Le processus de vinification débute par un pressurage direct, suivi d'une extraction douce par saignée ou pressurage pneumatique. La sélection minutieuse des premiers jus assure la qualité optimale du moût. La fermentation, réalisée à basse température entre 14°C et 16°C, contribue à préserver la fraîcheur des arômes et à obtenir un vin équilibré aux caractéristiques délicates.

ÉLEVAGE

Le vin subit un processus d'élevage exclusivement en cuve inox, depuis sa vinification jusqu'à son conditionnement final, préservant ainsi la pureté des arômes et la fraîcheur du produit tout au long de sa maturation.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

SERVICE

À déguster entre 10 et 12°C, ce vin se révèle agréable en apéritif et s'associe parfaitement avec une grillade ou une délicieuse terrine de légumes provençaux.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

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.



ASPECT VISUEL

D'une couleur rose soutenue aux reflets violets, cette robe lumineuse attire le regard.

AU NEZ

Les arômes délicats de pamplemousse, de rose et de cerise griotte s'épanouissent au nez et se retrouvent avec harmonie en bouche.

EN BOUCHE

La vivacité et la fraîcheur du vin, associées à une belle rondeur, créent un équilibre subtil. Une note amylique ajoute une dimension supplémentaire, équilibrant une finale légèrement relevée. Dans l'ensemble, c'est un vin harmonieux et séduisant.

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.

