



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Cabernet Sauvignon, IGP Méditerranée, Rouge

IGP Méditerranée, France

TERROIR

Le vignoble est âgé entre 20 et 30 ans
Il est développé sur des sols plutôt légers ou des alluvions de la Durance.
Ce sont des situations sans stress hydrique.

Sur ces terroirs, son cycle de maturité est plus lent, ce qui nous permet d'atteindre des maturités sans aspect végétal.

VINIFICATION

Récolte égrappée, fermentation alcoolique à température plutôt basse entre 18 et 20 °C
Macérations plutôt courtes autour de 7 à 10 jours
Ecoulage sans jus de presse assemblé
Premiers soutirages avec forte aération, puis élevage statique.

CÉPAGE

Cabernet sauvignon 100%

ASPECT VISUEL

La couleur est pourpre, profonde.

AU NEZ

Le nez exprime des notes de Myrtilles, de cassis et d'épices douces.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est ample, de bonne souplesse, avec un profil de tanins enrobés Les notes de fruits rouges mêlées à des notes de sous-bois composent la palette aromatique perçue en bouche



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.



1/1

1NG31F