



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

LES ROCHES D'OR - Les Belles Echappées - Rouge Collection Les Essentiels

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

TERROIR

Ce vin provient majoritairement de la zone est de l'appellation, où les sols sont composés de sable et de galets (à parts égales), sans présence de calcaire, typique de l'ouest de l'appellation.

VINIFICATION

La macération s'étend sur environ quatre semaines, ponctuée de remontages, pigeages et délestages.

ÉLEVAGE

Le vin n'a pas subi d'élevage en bois. Il a été élevé en cuve afin de préserver son caractère fruité et ses arômes épicés.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%

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

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Robe profonde et intense, d'une couleur rouge rubis foncé

AU NEZ

Un nez solaire, marqué par des fruits mûrs et des notes de garrigue

EN BOUCHE



En bouche, l'attaque est souple et ronde, enveloppante, avec des tanins encore jeunes mais déjà bien présents. Les arômes de fruits noirs, mûrs et intenses, se déploient rapidement, suivis par une belle évolution épicée qui gagne en intensité, apportant une grande complexité au vin. La puissance est douce et parfaitement maîtrisée, équilibrée par une fraîcheur qui confère à l'ensemble une agréable buvabilité, rendant chaque gorgée parfaitement équilibrée et plaisante.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se marie à merveille avec des plats de caractère tels qu'une côte de bœuf juteuse, un gigot d'agneau ou encore une daube.



MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

