MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Inventa | Les Vallons, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les Vallons façonnent un paysage plus doux des contre-pentes Sud du massif du Luberon. Les vins issus de ces parcelles de Vermentino et Grenache blanc sont tout en velouté tout en gardant une belle fraîcheur.... Une réelle expérience de plaisir.

PRÉSENTATION

Inventa, qui signifie « découverte » en latin, est une invitation à se laisser surprendre par l'exceptionnel potentiel de quelques parcelles de nos vignobles. Ce travail parcellaire méticuleux conduit depuis des années, reflète à travers ces cuvées un grand terroir.

TERROIR

Les Vallons façonnent en résonnance un paysage plus doux des contre-pentes Sud du massif du Luberon. Souvent constituées de conglomérats pierreux, de galets, les vins issus de ces parcelles de Vermentino et Grenache blanc sont tout en velouté, mais gardant une belle fraîcheur. Les sensations tactiles en bouche sont une réelle expérience de plaisir.

VINIFICATION

Les vendanges des deux cépages, Vermentino et Grenache Blanc, se déroulent en même temps, la première semaine d'Octobre. La fermentation et l'élevage se font entièrement en barriques neuves.

ÉLEVAGE

Les fûts sont bâtonnés afin de travailler la lie pour magnifier le vin tout en conservant sa complexité aromatique, sa richesse et sa fraîcheur. Il faut deux ans d'élevage pour atteindre le summum de l'excellence d'Inventa Les Vallons.

CÉPAGES

Vermentino 55%, Grenache blanc 35%, Bourboulenc, Roussanne, Viognier 10%

15.5 % VOL.

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

SERVICE

Cette cuvée sera un merveilleux accord avec un fromage de brebis, une brouillade de truffes ou un plateau de fruits de mer.

DÉGUSTATION

Le nez est intense avec de vives notes de pomme façon tatin et de subtils et doux arômes grillés. En attaque, une jolie douceur beurrée se révèle. La bouche se développe sur une texture équilibrée exhalant de merveilleuses saveurs de coing mûr accompagnées de pâte de fruits. L'ensemble est noble et puissant. La finale révèle des notes légèrement caramélisées.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE ECOVA AUTHENTIQUE BAGUE CARREE	750	AT024930	3256817003636	3256817003667

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Mundus Vini

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BOURGOGNE ECOVA AUTHENTIQUE BAGUE CARREE	750	AT024930	3256817003636	3256817003667

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.