



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Merlot Rosé A SUPPRIMER

IGP Méditerranée, France

Rosé de Merlot frais et gourmand aux arômes de fruits rouges.

PRÉSENTATION

Ce Merlot est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, dans le Sud de la France.

TERROIR

Parcelles situées à flanc de coteaux sur un terroir argilo-calcaire, ou des terroirs limoneux sableux.

À LA VIGNE

Vendanges de début septembre jusqu'à mi-septembre. Récolte de nuit.

VINIFICATION

100% pressurage pneumatique. Sélection des premiers jus uniquement. Vinification à basse température.

CÉPAGE

Merlot 100%

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

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 10°C. Il trouvera toute sa place sur une assiette de charcuterie ou une salade provençale.

DÉGUSTATION

Historiquement réservé aux grands vins rouges, le Merlot à un potentiel insoupçonné pour son expression en rosé. Sa robe d'un rose intense se nuance de reflets cerise. Sa palette aromatique associe les petits fruits rouges aux fruits de la passion, avec des notes minérales. Ample au palais, il séduit par son équilibre entre fraîcheur et douceur. Un vin de plaisir.

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.

