



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Doria, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les terroirs calcaires des vignobles du Luberon font de cette cuvée un véritable vin d'expression !

PRÉSENTATION

Les coquilles St Jacques fossiles abondent dans les terroirs situés au pied du Grand Luberon : indices de la présence d'une mer chaude, peu profonde, riche de vie animale, il y a 20 millions d'années en Luberon.

TERROIR

Sols argilo-calcaires. Petites parcelles sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs situés sur les pentes du massif du Luberon, donnant naturellement de faibles rendements, 30 hl / ha.

À LA VIGNE

Récoltes début Octobre. Vendanges de nuit.

VINIFICATION

Récoltes début Octobre. Vendanges de nuit. Macération pelliculaire courte, puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique pour 20% en fûts de chêne (dont 30% neufs).

ÉLEVAGE

Elevage pendant 6 mois. Fermentation alcoolique des autres 80% en cuve, à 12-14°C. Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Vermentino 60%, Grenache blanc 30%, Roussanne 10%

13.5 % 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

Servir à 12 °C. Vous apprécierez ce vin en apéritif. Il révélera être un allié de choix pour accompagner une noix de veau aux champignons à la crème, une omelette aux truffes noires ou des langoustes à l'armoricaine.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
					750		AT024928	3256811113515	3256811613381		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	594	9	11	1.250	7.775	793	29.6		17,3*24,9*30,4	12,2*80*120

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



DÉGUSTATION

La robe est jaune paille avec des reflets argentés. Le nez est intense et complexe. Il dévoile des nuances de fruits à chair jaune bien mûrs et un discret boisé plus lacté, caramel au lait. Quelques épices et des notes d'infusion participent à la complexité aromatique. L'attaque se fait sur la sucrosité, la suavité avec beaucoup de feutré et de rondeur. Elle développe des notes de miel, de citron et de noisettes grillées.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
					750		AT024928	3256811113515	3256811613381		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btile (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btile (cm)	Diamètre btile (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	594	9	11	1.250	7.775	793	29.6		17,3*24,9*30,4	12,2*80*120

2/2

