



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Biosphères, Seasons, AOP Luberon BIO, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Seasons vous emmène au cœur même du Luberon, cette terre à la faune et à la flore si riches, cette respiration indispensable d'une nature que nous choyons et préservons.

PRÉSENTATION

Avec la collection Seasons, Marrenon vous invite au cœur d'un territoire magnifique, éblouissant, au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon - réserve biosphère de l'UNESCO... Découverte et étonnement face à la richesse qu'offre ce terroir, avec des vins à la personnalité unique et généreuse.

TERROIR

Les vigneron·ne·s à l'origine de cette cuvée gèrent des exploitations viticoles de taille modeste, s'étendant sur des superficies comprises entre 10 et 15 hectares. Du côté Nord du massif du Luberon, une région caractérisée par une maturation lente et tardive, les sols sont principalement argilo-calcaires avec une texture pierreuse fine. En revanche, du côté Sud, une zone propice à une maturation précoce, les sols comprennent des colluvions de galets déposés par la Durance, ainsi que des terrains argilo-calcaires avec une pierrosité plus marquée. Toujours du côté Sud, mais à l'extrémité Est du massif, une zone en altitude atteignant 500 mètres offre des conditions de maturation tardive, avec une fraîcheur particulière due à des sols marneux fortement calcaires.

À LA VIGNE

Les parcelles sont cultivées en respectant les principes de l'Agriculture Biologique.

VENDANGES

Les récoltes sont effectuées de nuit dans le but de créer un vin élégant et délicat, caractérisé par une expression aérienne et une empreinte de fraîcheur.

VINIFICATION

La fermentation est réalisée à une température basse et contrôlée, généralement entre 14 et 16°C.

ÉLEVAGE

Le vin bénéficie d'un élevage sur lies fines, ajoutant ainsi des nuances de complexité et de texture à sa personnalité.

CÉPAGES

Vermentino, Grenache blanc, Clairette, Ugni blanc, Roussanne

SERVICE

À déguster à une température idéale entre 12 et 14 °C.

ASPECT VISUEL

La couleur de la robe est un jaune pâle éclatant.



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.



AU NEZ

Le bouquet dévoile des arômes floraux et de fruits blancs.

EN BOUCHE

En bouche, la fraîcheur et la minéralité s'associent à des notes d'agrumes, offrant une belle persistance en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Il se mariera parfaitement avec un fromage de chèvre affiné, tout comme avec un poisson grillé.

