



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



CLASSIQUE - Blanc Collection Les Essentiels

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La vivacité et la fraîcheur délicieuse de ce vin blanc du Luberon proviennent du vignoble de Marrenon, entièrement situé au sein d'un superbe Parc Naturel Régional, sur les coteaux du Massif du Luberon, dans le sud de la France.

PRÉSENTATION

Ce blanc Luberon tire son énergie pétillante et sa fraîcheur séduisante du vignoble de Marrenon, niché au cœur d'un splendide Parc Naturel Régional, sur les coteaux du Massif du Luberon, situé dans le sud de la France. La vivacité unique de ce vin trouve son inspiration dans le terroir exceptionnel de cette région préservée, où le vignoble bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel.

TERROIR

Ces parcelles situées sur des sols de marnes calcaires confèrent une identité singulière aux raisins qui y poussent. L'association de la marnitude et de la richesse calcaire crée un terroir unique, apportant une profondeur de caractère et des nuances distinctes aux vignes. Ces conditions climatiques spécifiques contribuent à façonner des raisins d'une qualité exceptionnelle, capturant ainsi l'essence authentique du terroir dans chaque grappe.

VENDANGES

Les vendanges, réalisées au cours de la première quinzaine de septembre, sont effectuées de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique des raisins. Cette récolte nocturne met en avant l'engagement à capturer les arômes délicats et la qualité optimale des fruits, ajoutant une dimension soignée au processus de vinification.

VINIFICATION

Précédant le pressurage, une macération pelliculaire courte est réalisée, suivie d'une fermentation à basse température, oscillant entre 14 et 16°C. Ces étapes méticuleuses du processus de vinification contribuent à extraire les caractéristiques subtiles du raisin, préservant ainsi la fraîcheur et la complexité aromatique dans chaque gorgée du vin résultant.

ÉLEVAGE

Le vin bénéficie d'un élevage exclusivement en cuve, un soin méticuleux qui se poursuit jusqu'à l'embouteillage, préservant ainsi la pureté et l'expression authentique des caractéristiques du raisin.

CÉPAGES

Grenache blanc, Vermentino, Clairette, Ugni blanc

SERVICE

À déguster à une température fraîche, entre 10 et 12°C, ce vin se révèle être un compagnon idéal pour l'apéritif, parfaitement accompagné de toasts au chèvre frais ou de poissons de la Méditerranée préparés en sauce.



POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Une robe cristalline d'un jaune pâle aux reflets brillants.



AU NEZ

Un nez intensément fruité, dominé par des arômes de poire, d'abricot et d'agrumes.

EN BOUCHE

En bouche, les saveurs fruitées se mêlent à des notes exotiques, harmonisées par une structure ronde et soutenues par une trame acidulée qui confère une belle longueur en bouche.

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.

