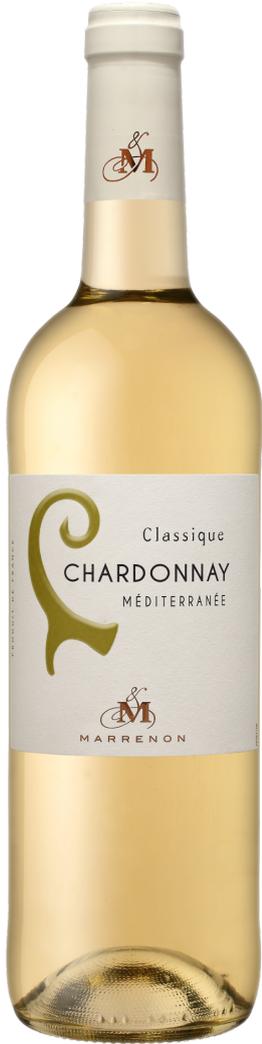




MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Classique | Chardonnay, IGP Méditerranée, Blanc IGP Méditerranée, France

Ce Chardonnay est savoureux, aux arômes de fleurs blanches et de beurre frais.

PRÉSENTATION

Ce Classique Chardonnay tire sa vivacité et sa jolie fraîcheur du vignoble de Marrenon qui est intégralement à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, sur les côteaux du Massif du Luberon, dans le sud de la France.

TERROIR

Parcelles situées sur un terroir argilo calcaire plutôt caillouteux.

À LA VIGNE

Vendanges à partir de fin août jusqu'à mi-septembre. Récolte de nuit.

VINIFICATION

Pressurage doux, vinification à basse température.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais, entre 10 et 12°C. A déguster à l'apéritif ou sur un filet de loup ou encore une terrine de légumes.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

D'une couleur pâle très brillante, ce Chardonnay offre un nez très aromatique marqué par les fruits exotiques. En bouche, il révèle de la minéralité, des notes d'agrumes et citronnées. Équilibré, à la fois gras et frais, ce vin possède une belle longueur.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
BORDELAISE CARACTERE L+G/ECOVA	750		3256811114086	3256811613855

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.

