



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Grande Toque, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée Grande Toque fait référence à la riche gastronomie des chefs de notre région.

PRÉSENTATION

Ce vin est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur de magnifique Parc Naturel Régional du Luberon, dans le Sud de la France. Cet environnement préservé donne un AOP Luberon fruité, avec une bonne minéralité, aux arômes de framboise et de fleurs délicates, à déguster en accompagnement de tous vos repas provençaux.

TERROIR

Raisins provenant de parcelles sélectionnées en plein cœur du Luberon sur des sols argilo-calcaires.
Vignoble d'altitude situé entre 300 et 400 m.

À LA VIGNE

Vendanges entre début et fin septembre en fonction de l'altitude et des cépages. Récolte de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique entre 13° et 16 °C.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines

CÉPAGES

Vermentino 80%, Grenache blanc 20%

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. Parfait à l'apéritif ou accompagné de poissons, coquillages et crustacés.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle brillant. Ce vin dévoile des arômes de poires williams, de fruits tropicaux avec une dominante citronnée. Très aromatique et minéral avec quelques notes d'agrumes. En bouche, après une attaque salivante et acidulé vient une saveur d'agrumes mûrs avec un joli gras et fini tout en longueur et en finesse. !Ce vin blanc est une belle expression de nos Vermentino de terroir.

