



Grande Toque, AOP Luberon, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

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

LE VIN

Ce vin est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur du magnifique Parc Naturel Régional du Luberon, dans le Sud de la France. Un vin avec une belle robe rouge rubis, nez de fruits rouges et de fleurs. Une structure bien présente en bouche souligne une matière bien mûre. La finale est tout en longueur.

TERROIR

Parcelles sélectionnées d'éboulis argilo-calcaires. Vignobles du Luberon situés entre 300 et 500 mètres

A LA VIGNE

Récolte entre mi-septembre et mi-octobre.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique entre 20° et 24°C, extractions douces, macérations entre 12 et 20 jours. Jus de coule exclusivement.

CÉPAGES

Syrah 80%, Grenache noir 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

SERVICE

Servir entre 18 et 20°C. Il accompagnera à merveille vos viandes, gibiers et fromages, et tout particulièrement des brochettes d'agneau aux aubergines poêlées.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis, nez de fruits rouges et de fleurs. Une structure bien présente en bouche souligne une matière bien mûre. La finale est tout en longueur.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
BOURGOGNE TRADITION /REFERENCE				AT024813		3256811111832					3256811611332	
Contenance (ml)	Cols par pack	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)
750		6	630	5	21	1.345	8.246	889	29.6	8.22	30*25,5*17,2	12,2*80*120

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, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



EYJBRF