



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

Arpegia, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Symphonie de 3 millésimes...

Arpegia, fruit de trois saisons, triade inattendue écrite dans notre magnifique vignoble du Luberon

La symbolique de l'harmonie ultime, la partition jouée simultanément par les fulgurances de trois millésimes.

Des personnalités différentes qui ensemble révèlent une symphonie des saveurs et une étonnante subtilité des équilibres.

Intensité, élégance et longueur s'entrelacent dans un même souffle.

Un voyage sensoriel qui nous fait vivre une expérience unique des grands terro

PRÉSENTATION

La cuvée ARPEGIA est née d'une idée audacieuse.

Composer une œuvre œnologique à partir des fulgurances de 3 millésimes distincts, chacun porteur d'une vibration unique.

Un assemblage pensé comme une partition musicale où chaque note millésimée entre en résonance avec les autres pour atteindre un équilibre absolu.

Assemblage des millésimes

2020 (18%) : millésime solaire et précoce. Printemps doux, été chaud : tannins soyeux, bouche tendre, équilibre tonique.

Elevage : 4 ans en fûts Mercurey

Notes de dégustation : Coulis de mûre, sous bois, café, humus.

2021 (54%) : millésime marqué par des gels de printemps. Expression éclatante, bouche crémeuse et tension aromatique.

Elevage : 3 ans en fûts (70% fûts de Syrah / 30% fûts de Marselan)

Notes: Fruits des bois, garrigue, vanille, praline, balsamique

2022 (28%) : millésime de sécheresse maîtrisée, à la puissance enveloppée.

Elevage : 2 ans en fûts (Mercurey et Nadalie)

Notes : Fruits rouges confiturés, violette, poivre blanc et girofle

TERROIR

Zone de production : Côteaux du sud et nord Luberon et terrasses du nord Luberon

Altitude : 350 à 450m

Sols : Argilo-Calcaire, marneux riches en cailloutis

Exposition : Sud est et nord-ouest. Influence contrastée des vents

Climat : Méditerranéen influence montagnarde. Forte amplitude thermique jour / nuit

Pratiques culturales : Viticulture raisonnée, entretien mécanique des sols, parcelles uniques.



Certified



Corporation

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.



VINIFICATION

Vinification : Macération longue et passive (20 à 25 jours) pour extraire la finesse tannique

Fermentation : A basse température pour préserver l'intégrité aromatique.

Elevage : Assemblage de trois millésimes : 18% 2020, 54% 2021 et 28% 2022

Sélection parcellaire barrique par barrique

80% de fûts bourguignon 20% de fûts bordelais

Elevage de 2 à 4 ans

Objectif œnologique : Rechercher la persistance aromatique et des expressions tanniques nobles et douces.

CÉPAGES

Syrah, Marselan

SERVICE

De 16 à 18 degrés après passage en carafe pendant 1h30.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Signature sensorielle :

Une vibration, une caresse, une symphonie : puissance et tendresse s'entrelacent dans un même souffle.

Fraîcheur, finesse, subtilité

ASPECT VISUEL

Pourpre profond aux reflets grenat. Brillance et densité annonçant une grande concentration.

AU NEZ

-1 nez : fruits noirs, cassis, figue et violette er -A l'aération : notes balsamiques, liqueur de café, cacao, épices douces (poivre blanc, girofle) -Arrière plan : humus, tabac blond, garrigue

EN BOUCHE

-Attaque ample, caressante -Tanins d'une extrême finesse. Texture lactée et veloutée. -Milieu de bouche crémeux, équilibré par une fraîcheur mentholée -Finale interminable : praline, moka, violette et sous-bois

ACCORDS GOURMANDS

Viandes nobles : pigeon rôti, carré d'agneau en croûte d'herbes, filet de bœuf truffé

Gibiers délicats : chevreuil sauce grand Veneur, perdreaux aux figues

Cuisine moderne : canard laqué, risotto à la truffe, légumes rôtis au balsamique, fromages affinés (comté 36 mois, tomme de brebis des Alpes)

